

Le Menu d'Artagnan... et les autres

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

38€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Chèvre rôti au miel / Butternut / Biscuit aux graines / Vinaigrette Betterave
Roasted Goat's cheese with honey / Butternut / Seeded biscuit / Beetroot dressing

ou - or

Velouté de Champignons / Crème fouettée à la poitrine fumée / Croûtons maison aux oignons
Mushroom Soup / Smoked Bacon Whipped Cream / Onion flavored Croûtons

ou - or

Langoustines / Chou chinois / Pancake / Huile de Sésame / Sauce Soja +5€
Langoustines / Chinese Leaf / Pancake / Sesame oil / Soy sauce +5€

Plat - Main Course

Filet Mignon de Porc français cuisson basse température

Potée de Légumes / Crème au Bouillon de Légumes

French Pork Tenderloin cooked low & slow

Vegetable Stew / Creamed Vegetable Stock

ou - or

Noix de St Jacques / Filet de Daurade Royale / Risotto à la Truffe / Crème au Champagne +5€

Scallops / Fillet of Sea Bream / Truffle Risotto / Champagne cream +5€

ou - or

Filet de Bovin VOF / Patate douce rôtie / Noisette / sauce au Poivre de Timut +7€

Fillet of Beef VOF / roasted Sweet Potato / Hazelnuts / Timut Pepper sauce +7€

Desserts

Merci de nous donner votre choix dès la première commande

Please give us your food order from starter to dessert all together

Poire / Streusel noisette / Namelaka Dulcey / Glace Vanille / Sauce Caramel
Pear / Hazelnut Crumble / Dulcey Namelaka / Vanilla ice cream / Caramel sauce

ou - or

Crème brûlée Opéra

Ganache Chocolat noir / Dacquoise / Crème brûlée Café

Dark Chocolate Ganache / soft Almond biscuit / Coffee Crème brûlée

ou - or

L'Orange

Mousse Orange sanguine Mascarpone / Gelée et Confit d'Orange

Dacquoise / Coque Chocolat noir

Blood Orange & Mascarpone mousse / Orange heart / soft Almond biscuit / Dark Chocolate Shell

ou - or

Cheesecake / crème de Marrons maison / sorbet Cassis maison

crème anglaise au Rhum

Cheesecake / Chestnut cream / Blackcurrant sorbet / Rum Custard

ou - or

Assiette de Fromages / Crackers maison

Selection of French Cheeses / homemade Crackers

Prix net service compris

Le Menu Végétarien

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main course - Desert
34€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Chèvre rôti au miel / Butternut / Biscuit aux graines / Vinaigrette Betterave
Roasted Goat's cheese with honey / Butternut / Seeded biscuit / Beetroot dressing
ou - or
Velouté de Champignons / Croûtons maison aux oignons
Mushroom Soup / Onion flavored Croûtons

Plat - Main Course

Oeuf bio Poché / Risotto à la Truffe / Crème au Champagne / Légumes
Poached Egg / Truffle Risotto / Champagne cream / Vegetables

Fromage - Cheeses +8€

Desserts

Merci de nous donner votre choix dès la première commande
Please give us your food order from starter to dessert all together

Au choix voir les desserts du Menu d'Artagnan

Prix net service compris

Suggestion

Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +5€
Palate Cleanser Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière +5€

Merci de renseigner vos allergies à la commande,
même si vous l'avez déjà spécifié à la réservation
Please warn us about allergies when you order

Le Pain est servi chaud **avec l'entrée**
Bread comes warm with the starter