Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

42€

Mise en Bouche

Entrée - *Starter*

Arancini au Pavé d'Isigny V
Brunoise de Pomme Noix Endive Céleri branche / Marmelade de Poire aux épices
Arancini with Pavé D'Isigny Cheese V
Dices of Apple Walnut Chicory & Celery stick / spicy Pear jam
ou - *or*
Velouté Dubarry / Focaccia aux Noisettes / Chantilly Wasabi V
Cauliflower Soup / Focaccia with Hazelnuts / Wasabi whipped cream V

Plat - *Main Course*

Cabillaud
Chou Chinois / Fenouil / Sauce Ponzu à l'Orange / Gingembre / Gelée de Citron
Cod / Chinese Cabbage / Fennel / Orange Ponzu sauce / Ginger / Lemon jelly
ou - *or*
Ramen au Porc
Oeuf / Nouilles / Légumes / Bouillon au sésame
French Pork Ramen
Egg / Noodles / Vegetables / Sesame broth
ou - *or*
Crottin de Chavignol chaud / Butternut / Quinoa bio / Crème Coco Curry tomatée V
Warm Crottin de Chavignol Goat Cheese / Butternut / Quinoa / Coco Tomato & Curry cream V

Dessert (voir au dos) *See lastpage*

<u>Menu Athos, Porthos et Aramis</u>

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

55€

Mise en Bouche

<u>Entrée - *Starter*</u>

Soupe de Poisson maison / Langoustines / Espuma de rouille
Home-made Fish soup / Langoustines / Safran & garlic espuma
ou - *or*
Foie gras de Canard français cuit au Pommeau
Pain maison aux Figues et aux Noix / Chutney Pomme Oignon Raisins secs
French Duck Foie gras / Fig & walnut bread / Apple Onion & Raisin Chutney
ou - *or*
8 huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvaines La Calvadosienne crues
ou Gratinées au beurre à l'ail persillé
*8 oysters from Asnelles-Meuvaines Gold Beach raw **or** cooked with garlic butter*

<u>Plat - *Main Course*</u>

Turbot et Noix de St Jacques
Panais / Crumble à la Truffe / Beurre blanc
Turbot & local Scallops / Panais / Truffle Crumble / Beurre blanc
ou - *or*
Filet de Bovin français race Normande
Crème Morille et Porto / Purée / Champignons
French Beef fillet
Morel mushroom & Port Cream / Mash Potatoes / Mushrooms

<u>Dessert (voir au dos)</u> *See lastpage*

<u>Pour les Enfants jusqu'à 10 ans</u>
-25% sur le prix des Menus soit
For Children under 10 a 25% discount

Menu d'Artagnan 31,50 €
Menu Athos Porthos et Aramis 41,25€

Merci de renseigner vos allergies à la commande,
même si vous l'avez déjà spécifié à la réservation,
pour les allergies sévères nous vous conseillons d'être en possession
de votre stylo d'épinéphrine comme nous ne pouvons pas garantir
un environnement immaculé d'allergènes en cuisine et que des
traces ou transferts sont possibles.

Please advise the person taking your order
if you are suffering from any food allergies/intolerance
Please note that our small kitchen is not a dedicated allergen free
environment and therefore there may be traces of allergen in the dishes.
We request our customers with severe allergy
to carry an EpiPen with them when visiting the restaurant.

1 place occupée sans commande de menu ou 1 personne manquante = 30€
1 seat without 1 set menu ordered or 1 missing person = 30€

Prix net service compris

Chaque plat est fait maison à partir de produits bruts
Par souci de fraîcheur les stocks sont limités et nous pouvons être amenés à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension
Every dishes are home-made with selected products
As we care about freshness stocks are limited, we could be missing choices,
we thank you for your understanding

Desserts

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

La Poire
Poire Pochée / Ganache montée Dulcey / Dulce de Leche
Streusel Amande-Noisette / Glace Caramel Beurre Salé
Poached Pear / Valrhona Dulcey Ganache / Dulce de Leche
Almond & Hazelnut Streusel / Butter salted toffee Ice Cream
ou - *or*

Le Chocolat
Moelleux au Chocolat noir Valrhona Grand Cru Guanaja 70% / Crème glacée Cacahuète
Soft Valrhona Grand Cru dark Chocolate Cake / Peanut Ice Cream

ou - *or*

La Châtaigne
Crémeux Mascarpone Châtaigne / Dacquoise Amande-Noisette
Disque croquant de Chocolat noir / Sauce Chocolat
Chestnut Mascarpone Cream / Almond & Hazelnut soft biscuit
Crunchy layer of Dark Chocolate / Chocolate Sauce

ou - *or*

Chou garni au Riz au lait de Coco & Vanille / Tartare de Mangue / Sorbet Passion
Choux Pastry / Coco & Vanilla Rice pudding / Mango Tartare / Passion fruit Sorbet

ou - *or*

Dégustation de Fromages français / Crackers maison
Selection of French Cheeses / homemade Crackers

ou - *or*

La Profiterole du Chef

Pain Sans Gluten supplémentaire 0,75€
Additional Gluten Free Bread 0,75€