

**Pour notre Organisation, nous prenons la commande de l'entrée au dessert en même temps, nous vous remercions de votre collaboration**  
*We take the full order at once, even desert, we thank you for your cooperation*

### Le Menu D'Artagnan

36€

Entrée – Plat – Fromage **ou** Dessert  
*Starter – Main Course – Cheese or Dessert*

BOISSONS NON COMPRISES Drinks not included

#### Entrées - Starters

12€ à la Carte


Saumon de Wester Ross confit / Panai  
Clémentine / sauce Hollandaise  
*Half-cooked Scottish Salmon / Parsnip  
Clementine / Hollandaise sauce*

*ou*

Espuma de Pont l'Evêque / salade bio  
légumes croquants

*Pont l'Evêque cheese Espuma / organic Salad  
crunchy vegetables*

*ou*

Velouté de Courge / crème de Cajou torréfiée  
croûtons au beurre   
*Squash velouté / roasted Cashew cream / croûtons*

#### Plats – Main Courses

20€ à la Carte

Matelote de Poisson de Mère Grand  
Pomme de Terre / beurre / Persil / oignons  
*GrandMa's Fish stew / Potatoes / butter / Parsley*

*ou*

Suprême de Volaille Label Rouge  
cuit à basse température / Poire rôtie  
Noisettes torréfiées / Jus au miel bio  
*Chicken Breast cooked at low temperature  
roasted Pear / Hazelnuts / Organic Honey sauce*

#### Dessert 9€ à la Carte

Agrumes / Crèmeux Citron / Meringue yuzu / Biscuit  
crème glacée maison au Chocolat Blanc  
*Citrus fruit / Lemon mousse / Yuzu meringue / biscuit  
home-made white Chocolate Ice cream*

*ou*

Cheesecake / Sablé d'Asnelles / Pomme  
Glace Caramel beurre salé  
*Cheesecake / Apple / butter salted toffee ice cream*

Prix service compris

### Le Menu Athos, Aramis et Porthos

46€

Entrée – Plat – Fromage **ou** Dessert  
*Starter – Main Course – Cheese or Dessert*

BOISSONS NON COMPRISES Drinks not included

#### Entrées – Starters

16€ à la Carte

Foie gras maison cuit de Canard IGP du Sud-Ouest à  
la Vanille / Pain au lait de coco / chutney mangue

*French Duck Foie Gras Terrine / Vanilla  
Coconut milk Bread / Mango chutney*

*ou*

Langoustine et Épinard en tempura  
St Jacques et Maki / bouillon épicé au lait de coco  
*Langoustine & Spinach Tempura / Maki  
Local King Scallops / Spicy coconut milk stock*

#### Plats – Main Courses

28€ à la Carte

Filet de Bovin race Simmental / épices à Patates  
(graine de moutarde, herbes, ail, échalote, écorces de citron)  
jus brun façon béarnaise

*Simmental Beef Fillet / herbs, shallots & garlic  
Tarragon brown gravy*

*ou*

Filet de Poisson noble / Noix de St Jacques  
Risotto truffé / crème au Champagne  
*Fish fillet from the Channel / Local King Scallops  
Truffle risotto / Champagne cream*

#### Dessert

11€ à la Carte

Poire pochée / crème et éclats de nougat  
Cake à la courge / caramel beurre salé  
*Poached Pear / nougat cream & sparkle / pumpkin cake  
Butter salted toffee sauce*

*ou*

Chocolat Valrhona  
Brownie / mousse / praliné croustillant  
glace vanille / chocolat chaud  
*Valrhona Chocolat  
Brownie / mousse / crunchy pralin  
vanilla ice cream / hot chocolate*

Pain supplémentaire <i>Extra portion of bread</i>	1€
Pain sans Gluten <i>Gluten free Bread</i>	1,5€
Trou Normand <i>Apple Sorbet &amp; Calvados</i>	3€

Prix service compris



## La Dague et la Rapière

La fin du XVIe et le début du XVIIe siècle virent l'apparition de la Rapière, transformant la pratique de l'escrime.

La Rapière était l'épée des Mousquetaires du Roi.

Cette arme munie de quillons s'utilisait à la main gantée de cuir, protégée par une coquille, assurant ainsi une meilleure précision des mouvements de pointes.

L'autre main devenue libre pouvait se munir d'une autre arme : la Dague, appelée encore main gauche ou miséricorde, car elle faisait rendre grâce à l'adversaire.

L'utilisation de la Dague et la Rapière se développa de façon importante durant le XVIIe et le XVIIIe siècle, puis céda la place à des armes plus légères uniquement d'estoc, notamment le Fleuret.

∞

*At the end of the 16th and the beginning of the 17th Century appears the Rapier, a long, straight-bladed cut-and-thrust single-handed sword optimized for the thrust and featuring a guard that affords good protection to the hand.*

*It was the King's Musqueteer's favorite sword.*

*The Dagger was used as off-hand weapons, called as well "Main Gauche" or "Mercy" because she defeated the opponent.*

*After the 18th Century, lighter weapons appeared, like the Fencing Foil.*

## LES APERITIFS

Pousse-Rapière 12cl <i>Liqueur d'Armagnac à l'Orange, Vin pétillant sauvage Monluc</i>	8,00€
Pommeau de Normandie 6 cl <i>Eau de vie de Cidre et jus de pomme</i>	5,00€
Kir normand 12 cl <i>Crème de cassis et Cidre</i>	4,00€
Cidre Demi-Sec de la Sapinière 33 cl	5,00€
Cidre Demi-Sec de la Sapinière 75 cl	12,00€
APEROL SPRITZ 12cl <i>Apérol, Vin pétillant, eau gazeuse</i>	9,00€
APEROL SPRITZ au sirop Exotique 14 cl	10,00€
Flûte de Champagne Palmer Brut Réserve 12 cl	12,00€
Kir royal 12 cl	12,50€
Vin Blanc cassis, pêche, framboise ou mûre 12 cl	5,00€
Rock Shandy 33 cl <i>Limonade, sirop Citron vert, et Angostura Sparkling limonade, lime syrup and Angostura</i>	5,00€
Muscat de Rivesaltes 6 cl	5,00€
Porto rouge 6 cl	5,00€
Porto Gran Cruz Colheita 1998 6 cl	8,00€
Campari Soda ou Orange 12 cl	8,50€
Martini Bianco, Rosso ou Extra Dry 6 cl	5,00€
Américano maison 6 cl	8,00€
Ricard 4 cl	5,00€
Gin Tanqueray ou C'est Nous (Français) 4 cl	6,00€
Gin Tonic 12 cl	9,00€
Vodka Stolichnaya (Lettonie) 4 cl	5,00€
Vodka C'est Nous Apple Touched (Normande)	6,00€
Vodka Grey Goose (France) 4 cl	9,50€
Bière blonde 1664 33 cl (France)	5,00€
Bière blonde <u>ou</u> Brune Ciney 33 cl (Belgique)	6,00€
Bière blanche fruitée Mort Subite (BEL) 33 cl	6,00€
<b><u>LES WHISKY 4 CL</u></b>	
Thor Boyo Whisky des Dieux Normands	6,50€
Ballantines Finest <i>Blended Scotch Whisky</i>	5,00€
Aberlour 10 ans d'âge <i>Highland single malt Scotch Whisky</i>	8,00€
Scapa 16 ans d'âge <i>Single malt Scotch Whisky, de la plus petite distillerie d'Ecosse des Iles Orcades</i>	11,00€
Jameson <i>Irish Whiskey</i>	6,00€
Jack Daniel's <i>Whiskey</i>	7,00€

Prix service compris