

Menu de Noël 35€

Christmas Season Set Menu 35€

Entrée – Plat – Fromage ou Dessert

Starter – Main Course – Cheese or Desert

Servi du 1er au 29 Décembre 2018 *selon ouverture*

Served every day from 1st to 29th December 2018



6 Huîtres n°3 de Christophe Lévêque à Asnelles-Meuvoines

6 raw oysters n°3 from Asnelles-Meuvoines Gold Beach

ou

Noix de St Jacques rôties, croûte de beurre au Chorizo Iberico, velouté de Cresson

Roasted Local King Scallops topped with Iberico Chorizo butter, Watercress Velouté

ou

Velouté de Butternut Squash, croûtons au beurre,

huile d'herbes à l'ail, crème de Cajou torréfiée

Butternut Squash soup, buttered croûtons, herbs & garlic oil, Cashew whipped cream

ou

Entremets de Foie gras de Canard et Pain d'épices maison,

Poire au vin chaud, fleur de sel à l'Orange

Local Duck Foie Gras Terrine with Ginger Bread, mulled wine Pear, orange flavoured Fleur de sel



Dégustation de Poissons sauvages, embeurrée de Chou, sauce Noilly Prat

Sea Fishes tasting, cabbage cooked in butter, Noilly Prat sauce

ou

Filet Mignon de Porc français, croûte de Saté,

émincé de Carotte et Mangue, sauce Cacahuète

French Pork Tenderloin with Satay crust, peanuts sauce, thin sliced carrot & mango

ou

Noix de St Jacques rôties, risotto au Curry breton (supplément +3€)

Roasted King Scallops, Curry & seaweed risotto (+3€ extra)

ou

Tournedos de Filet de Bœuf race Simmental, (Supplément +8€)

cœur de duxelle de Champignons, sauce Morilles

Simmental Beef Fillet stuffed with mushrooms, Morel mushrooms sauce (+8€ extra)





Banoffee Pie : Banane, confiture de lait, ganache montée Dulcey, Brownie noisette
Banana, condensed toffee milk, Dulcey ganache, hazelnut brownie

ou

Crème brûlée à la Pâte de Pistache et à la crème de la Ferme les Longs Champs
Pistachio Crème Brûlée made with local double cream

ou

Cheesecake à la Vanille, crème de Marrons, crème glacée Pruneau-Armagnac maison
Vanilla Cheesecake, Chestnut cream, home-made Armagnac & Prune Ice Cream

ou

Tartelette au Chocolat Valrhona : Mousse au Chocolat et craquant Caraïbe,
gelée et sorbet maison d'Oranges pressées

Dark Chocolate mousse Tartelette, jelly & sorbet of fresh squeezed Oranges

ou

Sélection de 3 Fromages affinés par Jérémy Thomas

(La Fromagerie de Bayeux)

Selection of 3 Cheeses

1 Gagnant à la Loterie à chaque service !

Le Midi Remise de 20%
sur le total de votre menu (hors boissons)

Soit le menu à 28€ au lieu de 35€

le menu avec le supplément St Jacques de 3€ à 30,40€ au lieu de 38€

le menu avec le supplément Bœuf de 8€ à 34,40€ au lieu de 43€

Prix net