

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** Desert*

BOISSONS NON COMPRISES – Drinks not included

Entrées - Starters

12€ à la Carte

6 Huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvoines

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

Céviché de Thon, pamplemousse et sucrine

Red Tuna Céviché, grapefruit & sucrine lettuce
ou

Soupe de Tomate froide, sorbet maison au Basilic

Cold Tomato soup, Basil sorbet

Plats – Main Courses

20€ à la Carte

Filet de Lieu jaune, crumble de Chorizo Iberico,

coulis de Poivron rouge

Pollack fillet topped with Chorizo Iberico crumble,
red Pepper sauce
ou

Gigot d'Agneau IGP Ecosse rôti,

jus parfumé au Thym

Roasted Leg of Scottish Lamb, Thyme juice

Dessert

9€ à la Carte

Crème brûlée à la Confiture de Lait

et à la Fève de Tonka

Condensed Milk and Tonka bean Crème brûlée
ou

Cheesecake à la Vanille et Sablé d'Asnelles,

Framboises et coulis, chantilly Pistache

Vanilla Cheesecake, Raspberries and coulis,
Pistachio whipped cream

Plateau de Fromages et Accompagnement	
Pour 1 personne <i>for 1</i>	12€
Pour 2 personnes <i>for 2</i>	20€
Pour 3 personnes <i>for 3</i>	28€
Pour 4 personnes <i>for 4</i>	36€

Prix service compris

Le Menu Athos, Aramis et Porthos

46€

Entrée – Plat – Fromage **ou** Dessert

*Starter – Main Course – Cheese **or** Desert*

BOISSONS NON COMPRISES – Drinks not included

Entrées – Starters 16€ à la Carte

9 Huîtres n°3 d'Asnelles-Meuvoines

9 raw oysters n°3 from Asnelles-Meuvoines Gold Beach
ou

Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest à la Truffe

d'été, pain aux noix

French Duck Foie Gras Terrine with summer Truffle,
Walnut Bread
ou

Langoustines rôties au lait de coco, tomate,
gingembre et épices, Maki de riz thaï et Nori
Roasted Langoustines, coconut milk & medium spicy
tomato sauce, Thai rice maki

Plats – Main Courses 28€ à la Carte

Tournedos de Filet de Bœuf race Simmental aux
épices à Patates (graine de moutarde, herbes, ail, échalote,

écorces de citron), jus brun façon béarnaise

Simmental Beef Fillet Tournedos with herbs, shallots &
garlic, Tarragon brown gravy
ou

Filet de Poisson noble selon arrivage

Sea Fish Fillet depending on delivery

Avec préparation au choix :

Risotto au Curry breton *Curry & Seaweed risotto*
ou

braisé au Romarin, Pêche, vinaigrette d'agrumes
braised with Rosemary, Peach, Citrus fruit dressing

Dessert 11€ à la Carte

La Pomme (Mascarpone fouettée, Pomme,
dacquoise amande, gelée et sorbet Pomme)

Whipped Mascarpone, Apple, soft almond biscuit,
Apple jelly & sorbet
ou

Dôme Chocolat, croustillant Praliné,

cœur coulant caramel au beurre salé

Dark Chocolate mousse on crunchy Praline biscuit,
soft toffee heart
ou

Fraises, Sorbet au Fromage Blanc, meringue au

Yuzu, crème vanillée

Fresh Strawberries, Cream Cheese sorbet,

Yuzu meringue, Vanilla cream

Trou Normand <i>Apple Sorbet & Calvados</i>	3€
Pain sans Gluten <i>Gluten free Bread</i>	1,50€

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 BOISSONS CHAUDES

Ristretto	3,00€
Espresso Forte, Leggero ou Origin Brazil	3,00€
Double espresso	4,50€
Espresso Decaffeinato	3,00€
Cappucino	5,00€
Petit crème	3,50€
Latte Macchiato	5,50€
Infusion ou Thé	3,50€

LES SOFTS

Evian ou Perrier fines bulles	100 cl	5,00€
Jus de Pomme ou de Poire artisanal 20 cl de la Ferme de la Sapinière à Omaha Beach <i>Local Apple or Pear juice</i>		4,50€
Jus de fruits Patrick Font, 25 cl de Fabrication artisanale : Orange, Pamplemousse, Ananas, Fruits de la Passion ou Tomato <i>Orange, Grapefruit, Pineapple, Passion Fruits or Tomato</i>		6,00€

LES VINS 75 CL

Chevigny rosé domaine Maison	25€
Pinot Gris Kientz de Blienschwiller	25€
Menetou Salon blanc Clément	34€
Saumur Champigny rouge Villeneuve	28€
Châteauneuf du Pape rouge Vidal-Fleury	56€
Champagne Palmer & Co Brut Réserve	50€

LES CALVADOS 4 CL

Calvados Les Vergers de Plainville 10 ans d'âge	8,00€
Calvados du Pays d'Auge Adrien Camut 12 ans d'âge	10,00€
Calvados Domfrontais Pacory 30 ans d'âge	12,00€

**Seuls les enfants de moins de 10 ans
sont autorisés à partager
un plat principal ou un menu
Only Children under the age of 10
are allowed to share
a main course or a fixed price menu**

Prix net