

Le Menu D'Artagnan

36€

Entrée – Plat – 3 Fromages **ou** Dessert
*Starter – Main Course – 3 Cheeses **or** Desert*

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 Dorade, avocat,
pamplemousse et sucrose
Dorado Céviché, avocado, grapefruit & sucrose lettuce
ou

Velouté de Légumes de saison bio et croûtons
Organic Seasonal Vegetables Soup

Plats – Main Courses

20€ à la Carte

Filets de Maquereau à la moutarde, Taboulé de
Chou fleur, vinaigrette Savora
*Maquerel fillet with Mustard, Cauliflower tabbouleh &
Savora dressing*
ou

Gigot d'Agneau IGP rôti, jus parfumé au Thym
Roasted Leg of 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*

Prix net

Pain sans Gluten <i>Gluten Free Bread</i>	1,50€
--	-------

**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 Aramis

Formule Athos 46€

Entrée – Plat – 3 Fromages **ou** Dessert
*Starter – Main Course – 3 Cheeses **or** Desert*

Formule Porthos 52€ (uniquement le soir)

Entrée – Trou Normand - Plat – 3 Fromages - Dessert
*Starter – Trou Normand - Main Course – Cheeses -
Desert*

Entrées – Starters 16€ à la Carte

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

Entremets de Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest
à l'Artichaut, toast de Pain façon barigoulde
*French Duck Foie Gras Terrine with Artichoke, toasted
bread made with onions & bacon*
ou

Langoustines rôties au lait de coco, 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 Barbue sauvage, Asperges et Truffinade,
espuma infusée à la Truffe
*Wild Brill fillet (white flat fish), Asparagus, Truffles &
Olives, Truffle Espuma*
ou

Retour de Pêche noble, risotto au Curry breton
Sea Fish depending on delivery, Curry & Seaweed Risotto

Dessert 11€ à la Carte

Ôde à la Pomme
All about Apple
ou

Dôme Chocolat, croustillant Praliné, cœur coulant
caramel au beurre salé
*Dark Chocolate mousse on crunchy Praline biscuit, soft
toffee heart*
ou

« Vacherin » Fraise gariguette,
Glace au Thé vert, meringue au Yuzu,
ganache montée au Chocolat blanc Opalys
*Strawberry Vacherin, Green tea Ice Cream, Yuzu
meringue, White Chocolate Ganache*



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€
Lungo Forte ou Lungo Leggero	3,00€
Double espresso	4,50€
Espresso Decaffeinato	3,00€
Lungo Decaffeinato	3,00€
Cappucino	5,00€
Petit crème	3,50€
Grand crème	5,00€
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 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**