

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

Filet de Rouget grondin, Poireau fondant cuit à l'étouffée, sauce ravigote
Red Mullet fillet, leek cooked in white wine, Ravigote dressing with capers, parsley, gherkin & hard boiled egg
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

Plats – Main Courses

20€ à la Carte

Filets de Poissons sauvages, embeurrée de Chou, sauce Noilly Prat
Sea Fishes, 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

Dessert

Au choix à la carte
One desert from « La Carte » backpage
Nous vous remercions de le commander en début de repas

We thank you to order the Dessert at the beginning of your meal

Prix net

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 et Pain d'épices maison, Poire au vin chaud, fleur de sel à l'Orange
French Duck Foie Gras Terrine with Ginger Bread, mulled wine Pear, orange flavoured Fleur de sel
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

Plats – Main Courses

28€ à la Carte

Tournedos de Filet de Bœuf race Simmenthal, cœur de duxelle de Champignons, sauce Morilles
Simmenthal Beef Fillet stuffed with mushrooms, Morel mushrooms sauce
ou

Noix de St Jacques de Port-en-Bessin et risotto au Curry breton
Local King on Curry & seaweed risotto

Dessert

Au choix à la carte
One desert from « La Carte » backpage
Nous vous remercions de le commander en début de repas

We thank you to order the Dessert at the beginning of your meal

Prix net

DESSERTS

**Nous vous remercions de les commander
en début de repas**

*We thank you to order the Dessert
at the beginning of your meal*



Assiette de 3 Fromages 8€
affinés par Jérémy Thomas (La Fromagerie de
Bayeux)
Selection of cheeses from La Fromagerie de Bayeux

Crème brûlée 8€
À la Pâte de Pistache et à la crème de la Ferme les
Longs Champs
Pistachio Crème Brûlée made with local double cream

Banoffee Pie 10€
Banane, confiture de lait, ganache montée Dulcey,
Brownie noisette
*Banana, condensed toffee milk, Dulcey ganache,
hazelnut brownie*

Cheesecake 10€
A la Vanille, crème de Marrons, crème glacée
Pruneau-Armagnac maison
*Vanilla Cheesecake, Chestnut cream, home-made
Armagnac & Prune Ice Cream*

Tartelette au Chocolat Valrhona 10€
Mousse au Chocolat et craquant Caraïbe, gelée et
sorbet maison d'Oranges pressées
*Dark Chocolate mousse Tartelette, jelly & sorbet of
fresh squeezed Oranges*

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

Prix net

LES APERITIFS

Pousse-Rapière 12cl <i>Liqueur d'Armagnac à l'Orange, Vin pétillant sauvage Monluc</i>	7,50€
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€
HARVARD COOLER 18 cl <i>Calvados, Jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse</i>	10,00€
MARGARITA 7cl <i>Tequila 100% Agave, Triple sec, citron vert</i>	10,00€
FRENCH MARTINI 7 cl <i>Vodka Stolichnaya, Jus d'ananas, crème de mûre</i>	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 Lorina, Citron vert, et Angostura Sparkling limonade, lime and Angostura bitter</i>	5,00€
Muscat de Rivesaltes 6 cl	5,00€
Porto rouge 5 cl	5,00€
Porto Feirrerera 2011 5 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	7,00€
Ricard 2 cl	4,00€
Gin Tonic 12 cl	8,50€
Vodka Stolichnaya (Lettonie) 4 cl	5,00€
Vodka Grey Goose (France) 4 cl	9,50€
Bière blonde 1664 33 cl (France)	4,50€
Bière blonde Ciney 33 cl (Belgique)	4,50€
Bière blanche Hoegaarden 33 cl (Belgique)	4,00€

LES WHISKY 4 CL

Ballantines Finest <i>Blended Scotch Whisky</i>	5,00€
Aberlour 12 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>	5,50€
Jack Daniel's <i>Whiskey</i>	6,50€

Prix net