

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

Saumon d'Écosse fumé
par nos soins au bois de hêtre
Scottish home-made Smoked Salmon
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 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*
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

LES APERITIFS

DESSERTS

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

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



Le Plateau de Fromages affinés par Jérémy
Thomas (La Fromagerie de Bayeux)

Selection of cheeses from La Fromagerie de Bayeux

Assiette jusqu'à 3 Portions/*Plate of 3 Pieces* 9€

Assiette jusqu'à 5 Portions/*Plate of 5 Pieces* 13€

Dégustation du Plateau entier/*A piece of every Cheeses* 19€

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

Pousse-Rapière 12cl 7,50€

*Liqueur d'Armagnac à l'Orange,
Vin pétillant sauvage Monluc*

Pommeau de Normandie 6 cl 5,00€

Eau de vie de Cidre et jus de pomme

Kir normand 12 cl 4,00€

Crème de cassis et Cidre

Cidre Demi-Sec de la Sapinière 33 cl 5,00€

Cidre Demi-Sec de la Sapinière 75 cl 12,00€

HARVARD COOLER 18 cl 10,00€

Calvados, Jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse

ARISTO 18 cl 10,00€

*Rhum Havana Club, jus d'orange, pamplemousse,
citron, sirop de grenadine, Angostura*

MARGARITA 7cl 10,00€

Tequila 100% Agave, Triple sec, citron vert

FRENCH MARTINI 7 cl 10,00€

Vodka Stolichnaya, Jus d'ananas, crème de mûre

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 5,00€

Limonade Lorina, Citron vert, et Angostura

Sparkling limonade, lime and Angostura bitter

Muscat de Rivesaltes 6 cl 5,00€

Porto rouge 5 cl 5,00€

Porto Feirreria 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 4,50€

Bière blanche Hoegaarden 33 cl 4,00€

LES WHISKY 4 CL

Ballantines Finest *Blended Scotch Whisky* 5,00€

Aberlour 12 ans d'âge 8,00€

Highland single malt Scotch Whisky

Scapa 16 ans d'âge 11,00€

*Single malt Scotch Whisky, de la plus petite
distillerie d'Ecosse des Iles Orcades*

Jameson *Irish Whiskey* 5,50€

Jack Daniel's *Whiskey* 6,50€

Prix net