

# Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

*Starter - Main course - Dessert*

38€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Filet de Maquereau de nos côtes / Dahl de Lentilles bio normandes / émulsion iodée  
*Fillet of Mackerel from the Channel / Dahl of organic local Lentils / iodised foam*

ou - or

Velouté de Butternut / Espuma de Cajou / Cajou torréfiée  
*Butternut Soup / Cashew Espuma / Roasted Cashew*

ou - or

5 Huîtres n°3 La Calvadosienne d'Asnelles-Meuvoines  
*5 raw Oysters from Asnelles-Meuvoines (Gold Beach)*

Suggestion

Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +5€

*Palate Cleanser Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière +5€*

Plat - Main Course

Filet de Daurade Royale / Maki au Poireau / Crème de Coco au Curry breton  
*Fillet of Sea Bream / Leek Maki / Coconut & Curry Cream*

ou - or

Ramen au Porc français

Pâtes / Bouillon au Miso / sauce soja / Oeuf poché

*French Pork Ramen / Noodles / Miso Stock / Soya sauce / poached Egg*

Fromage - Cheeses +8€

Desserts

Merci de nous donner votre choix dès la première commande

*Please give us your food order from starter to dessert all together*

Le Pain est servi chaud avec l'entrée

*Bread comes warm with the starter*

Prix net service compris



# Le Menu Athos, Porthos et Aramis

Entrée - Plat - Dessert

*Starter - Main course - Dessert*

50€

Mise en Bouche

## Entrée - Starter

Noix de St Jacques / Crevette sauvage / Bouillon Thaï aux Légumes

*Scallops / Wild Prawn / Thai Stock with Vegetables*

ou - or

Foie gras de Canard français au Pommeau / Pain maison aux fruits secs

*French Duck Foie gras terrine / toasts of home-made Bread with dried fruits*

ou - or

8 Huîtres n°3 La Calvadosienne d'Asnelles-Meuvoines

*8 raw Oysters from Asnelles-Meuvoines (Gold Beach)*

## Suggestion

**Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +5€**

*Palate Cleanser Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière +5€*

## Plat - Main Course

Noix de St Jacques / Risotto Petit épeautre / Beurre d'Agrumes / Légumes rôtis

*Scallops / Einkorn Wheat Risotto / Citrus Fruits butter / Roasted Vegetables*

ou - or

Filet de Bovin VOF / Jus Brun Estragon

Purée / Légumes / Mousseline de Chou rouge

*Fillet of Beef VOF / Tarragon brown gravy*

*Mash Potatoes / Vegetables / Red Cabbage smooth mash*

## Fromage - Cheeses +8€

## Desserts

**Merci de nous donner votre choix dès la première commande**

*Please give us your food order from starter to dessert all together*

Prix net service compris

# Le Menu Végétarien

**Entrée - Plat - Dessert**

*Starter - Main course - Dessert*  
34€

**Mise en Bouche**

**Entrée - Starter**

Velouté de Butternut / Espuma de Cajou / Cajou torréfiée  
*Butternut Soup / Cashew Espuma / Roasted Cashew*

Suggestion

**Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +5€**  
*Palate Cleanser Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière +5€*

**Plat - Main Course**

Oeuf Bio Poché / Risotto Petit épeautre / Légumes rôtis  
*Poached Organic Egg / Einkorn Wheat Risotto / Roasted Vegetables*

**Fromage - Cheeses +8€**

**Desserts**

**Merci de nous donner votre choix dès la première commande**  
*Please give us your food order from starter to dessert all together*

Au choix voir la carte des desserts

Prix net service compris

## Desserts

**Merci de nous donner votre choix dès la première commande**

*Please give us your food order from starter to dessert all together*

Poire / Streusel noisette / Namelaka Dulcey / Glace Vanille / Sauce Caramel

*Pear / Hazelnut Crumble / Dulcey Namelaka*

*Vanilla ice cream / Caramel sauce*

ou - or

Crème brûlée Vanille et fève de Tonka

*Vanilla & Tonka Bean flavoured Crème brûlée*

ou - or

Dôme Chocolat noir / Coeur Pistache / Dacquoise Amande et Pistache

*Dark Chocolate mousse / Pistachio heart / Almond & Pistachio sponge biscuit*

ou - or

Chou Passion / Mangue / Crème Vanille

*Chou Pastry filled with Passion Fruit / Mango / Vanilla Cream*

ou - or

Cheesecake / crème de Marrons maison / sorbet Cassis maison

crème anglaise au Rhum

*Cheesecake / Chestnut cream / Blackcurrant sorbet / Rum Custard*

ou - or

Assiette de Fromages / Crackers maison

*Selection of French Cheeses / homemade Crackers*

Merci de renseigner vos allergies à la commande,  
même si vous l'avez déjà spécifié à la réservation

*Please warn us about allergies when you order*

**Prévoyez un minimum de 2 heures pour votre dîner**

*Please allow a minimum of 2 hours for your dinner*