

# Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

*Starter - Main course - Desert*

38€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

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

*6 local raw Oysters*

ou - or

Chèvre rôti au miel / Butternut / Biscuit aux graines / Vinaigrette Betterave

*Roasted Goat cheese with honey / Butternut Squash / Seeds biscuit*

ou - or

Velouté de Champignons / Crème fouettée à la poitrine fumée

Croûtons maison aux oignons

*Mushroom Soup / Smoked Bacon Whipped Cream / Onions flavored Croûtons*

Suggestion

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

Plats - Main Course

Filet de Daurade Royale / Petit épeautre / sauce Cari

*Sea Bream Fillet / Small Spelt*

*Cari sauce (tomato, carrot, ginger, garlic, onion, curcuma & butter)*

ou - or

Filet Mignon de Porc français cuisson basse température

Potée de Légumes / Crème au Bouillon de Légumes

*French Pork Tenderloin low temperature cooking*

*Vegetables Stew / Vegetables Stock Cream*

Fromage - Cheeses +8€

Desserts

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

*Please give us your food order from starter to desert at once*

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 - Desert*

50€

**Mise en Bouche**

Entrée - Starter

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

*9 local raw Oysters*

ou - or

Langoustines / Chou chinois / Pancake / Huile de Sésame / Sauce Soja

*Langoustines / Pak Choi / Pancake / Sesame oil / Soya sauce*

ou - or

Noix de St Jacques / Boudin Blanc / Panais / Pomme / Sauce Vanille

*King Scallops / White Pudding / Parsnip / Apple / Vanilla sauce*

ou - or

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

*French Duck Foie gras terrine / toast of home-made nuts & dried fruit Bread*

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 à la Truffe / Crème au Champagne

*King Scallops / Truffle Risotto / Champagne cream*

ou - or

Filet de Bovin VOF / Patate douce rôtie / Noisette / sauce au Poivre de Timut

*French Beef fillet / roasted Sweet Potato / Hazelnut / Timut Pepper sauce*

Fromage - Cheeses +8€

Desserts

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

*Please give us your food order from starter to desert at once*

Prix net service compris

# Le Menu Végétarien

**Entrée - Plat - Dessert**

*Starter - Main course - Desert*

34€

**Mise en Bouche**

**Entrée - Starter**

Chèvre rôti au miel / Butternut / Biscuit aux graines / Vinaigrette Betterave  
*Roasted Goat cheese with honey / Butternut Squash / Seeds biscuit*

ou - or

Velouté de Champignons / Croûtons maison aux oignons  
*Mushroom Soup / Onions flavored Croûtons*

**Suggestion**

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

*Palate Cleanser Home-made Apple sorbet e<sup>3</sup> Calvados from la Sapinière +5€*

**Plat - Main Course**

Oeuf bio Poché / Risotto à la Truffe / Crème au Champagne / Légumes  
*Poached Egg / Truffle Risotto / Champagne cream / Vegetables*

**Fromage - Cheeses +8€**

**Desserts**

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

*Please give us your food order from starter to desert at once*

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 desert at once*

Poire / Streusel noisette / Namelaka Dulcey / Glace Vanille / Sauce Caramel  
*Pear / Hazelnut Streusel / Dulcey Namelaka / Vanilla ice cream / Toffee sauce*

ou - or

Crème brûlée Opéra

Ganache Chocolat noir / Dacquoise / Crème brûlée Café  
*Dark Chocolate Ganache / Almond soft biscuit / Coffee Crème brûlée*

ou - or

L'Orange

Mousse Orange sanguine Mascarpone / Gelée et Confit d'Orange  
Dacquoise / Coque Chocolat noir

*Blood Orange & Mascarpone mousse / Jelly & candied Orange  
Almond soft biscuit / Dark Chocolate Shell*

ou - or

Cheesecake / crème de Marrons maison / sorbet Cassis maison  
crème anglaise au Rhum

*Cheesecake / Chestnut cream / Blackcurrant sorbet / Rum crème anglaise*

ou - or

Croustillant de Camembert chaud au lait cru / salade au vinaigre de Cidre

*Pan-fried Camembert wrapped in Filo pastry  
mixed green leaves with Cider vinegar dressing*

ou - or

Assiette de Fromages / Crackers maison

*Selection of French Cheeses / 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*