

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

Caviar d'Aubergine / Courgette / Chèvre rôti au miel / Figue / Biscuit aux graines

Eggplant caviar / Zucchini / Roasted Goat cheese with honey / Fig / biscuit

ou - or

Samoussa de Boeuf / Curcuma Curry Coriandre / Mousseline de Carotte au Cumin

Beef Samossa / Curcuma Curry Coriander / Carrot & Cumin seed mousseline

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

Purée de Haricots rouges / espuma et épi de Maïs

French Pork Tenderloin low temperature cooking

Red Beans mash / Espuma & Ear of Corn

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

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

Gambas / Pak Choi / Pancake / Sesame oil / Soya sauce

ou - or

Langoustines / Risotto / bisque de Langoustines au Lait de Coco / Citron vert

Langoustines / Risotto / Langoustines & Coconut milk bisque / Lime

Suggestion

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

Palate Cleanser Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière

Plats - Main Course

Filet de Bar / Pâtes Fettuccine maison / Crème au Champagne / Truffe

Sea Bass Fillet / home-made Fettuccine pasta / Champagne cream / Truffle

ou - or

Filet de Bovin VOF / Champignons au beurre à l'ail / Purée / sauce Porto

French Beef fillet / Mushrooms in garlic butter / Potato mash / Port brown gravy

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

33€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Caviar d'Aubergine / Courgette / Chèvre rôti au miel / Figue / Biscuit aux graines
*Eggplant caviar / Zucchini / Roasted Goat cheese with honey
Fig / Seeds biscuit*

ou - or

Croustillant de Camembert chaud au lait cru / salade au vinaigre de Cidre
*Pan-fried Camembert wrapped in Filo pastry
green leaves with Cider vinegar dressing*

Plat - Main Course

Oeuf Poché / Petit épeautre / espuma et épi de Maïs / Légumes
Poached Egg / Small Spelt / Espuma e² Ear of Corn / Vegetables

Fromage - Cheeses +8€

Desserts

Merci de nous donner votre choix dès la première commande
Please give us your choice at the time of the first order

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 / Chocolat
Pear / Hazelnut Streusel / Dulcey Namelaka / Vanilla ice cream / Chocolate

ou - or

Crème brûlée Quetsche Cannelle
Plum & Cinnamon Crème brûlée

ou - or

Le Chocolat

Mousse Taïnorî Grand Cru Valrhona 64% / Praliné Croustillant
Ganache montée chocolat blanc Opalys et café / Caramel Vanille Tonka
*Valrhona dark Chocolate mousse / Crunchy Praline
white chocolate and coffee ganache / Vanilla & Tonka Toffee sauce*

ou - or

Cheesecake / pulpe de Pomme / glace Caramel beurre salé
crème anglaise au Calvados
*Cheesecake / pulp Apple / butter salted toffee ice cream
Calvados flavored custard*

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