

Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

38€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Saumon fumé mi-cuit Wester Ross / ChouFleur / Sésame / Wasabi

Smoked & half-cooked Scottish Salmon / Cauliflower / Sesame / Wasabi

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-Meuvinnes

5 raw Oysters from Asnelles-Meuvinnes (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 mollet

French Pork Ramen / Noodles / Miso Stock / Soya sauce / soft boiled 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 / Mousseline de Chou rouge

Fillet of Beef VOF / Tarragon brown gravy / 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

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