

# 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

Focaccia au Chèvre frais / Pickles de légumes / vinaigrette de Betterave

*Fresh Goat Cheese Focaccia / vegetables Pickles / Beetroot dressing*

ou - or

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

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

## Plats - Main Courses

Filet de Daurade Royale / Wok de Légumes / Espuma de Merguez Marcel

*Sea Bream Fillet / Wok Vegetables / Local Merguez sausage Espuma*

ou - or

Filet Mignon de Porc français

Crème au Pont l'Evêque / Purée / Légumes

*French Pork Tenderloin*

*Pont l'Evêque cheese cream / Mash Potatoes / 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*

**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

Foie gras de Canard IGP du Sud-Ouest au Pommeau

Pain maison aux fruits secs / Chutney Oignon / Fleur de sel

*French Duck Foie gras Terrine / Pommeau / Onions Chutney*

*Toasts of home-made bread / Fleur de sel*

ou - or

Ravioles de Langoustines & Lieu jaune / crème Wasabi / Céleri

*Langoustines & Pollack Ravioles / Wasabi cream / Celeriac*

**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 Courses**

Filet de Poisson / Asperges vertes et blanches / Siphon Maltaise

*Fish fillet / Green & White Asparagus*

*whipped Orange flavoured Hollandaise sauce*

ou - or

Filet de Bovin race Simmental / Purée / sauce Porto au Foie gras

*German Beef fillet / Potato mash / Port & Foie gras brown gravy*

**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*

Prix net service compris

# Le Menu Végétarien

**Entrée - Plat - Dessert**

*Starter - Main course - Desert*

33€

**Mise en Bouche**

**Entrée - Starter**

Focaccia au Chèvre frais / Pickles de légumes / vinaigrette de Betterave  
*Fresh Goat Cheese Focaccia / vegetables Pickles / Beetroot dressing*

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 au Curcuma / Risotto / Légumes verts  
*Poached Egg in Curcuma / Risotto / Green 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 choice at the time of the first order*

Chou / Fraises françaises

Ganache montée fraise / Chantilly mascarpone

*Chou Pastry / French Strawberry / strawberry ganache*

*mascarpone whipped cream*

ou - or

Crème brûlée à la Vanille bio et Framboises

*Organic Vanilla & Raspberries Crème brûlée*

ou - or

Le Chocolat

Mousse Caraïbes Grand Cru Valrhona 66% / Praliné Croustillant

Ganache montée chocolat blanc et café / Caramel au Whisky normand

*Valrhona dark Chocolate mousse / Crunchy Praline*

*white chocolate and coffee ganache / local whisky toffee sauce*

ou - or

Cheesecake / Granny Smith / glace Caramel beurre salé

crème anglaise au Calvados

*Cheesecake / Granny Smith 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*