

Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

40€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Tagliatelles de Courgette aux épices / Crottin de Chavignol pané / Houmous
Spicy Courgette Tagliatelle / Breaded Goat Cheese / Hummus

ou - or

Gnocchi et sauce tomate maison / Speck italien / Pecorino
Home-made Gnocchi e³ tomato sauce / italian Speck / Pecorino

ou - or

Dorade royale au bouillon / Chou chinois / Radis noir / Sésame / Dashi Gomadare
Royal Sea Bream in broth

Chinese Cabbage / black Radish / Sesame / Dashi Gomadare

Suggestion

Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +6€

Palate Cleanser Home-made Apple sorbet e³ Calvados from la Sapinière +6€

Plat - Main Course

Poisson selon arrivage / Petit épeautre / Panais / crème au pain maison grillé

Fish according to delivery / Einkorn Wheat / Parsnip

Cream flavoured with toasted home-made bread

ou - or

Poulet Label Rouge de Normandie farci au Saté et Cacahuètes

Frite de Polenta / Potimarron rôti / Jus au Sirop d'érable et Sweet Chili

Breast of Local Chicken stuffed with Satay and Peanuts

fried Polenta / roasted Pumpkin / Maple syrup e³ Sweet chili gravy

ou - or

Oeuf Bio Parfait / risotto de Petit épeautre / Légumes / Crème au Champagne V

Soft boiled Organic Egg / Einkorn Wheat risotto / Vegetables / Champagne cream

Dégustation de Fromages français à partager (ou pas) +15€

Selection of French Cheeses to share (or not) +15€

Dessert (voir dernière page) See last page



Menu Athos, Porthos et Aramis

Entrée - Plat - Dessert

Starter - Main course - Dessert

52,50€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Soupe de Poisson maison / Langoustines et St Jacques / Espuma de rouille
Home-made Fish soup / Langoustines & local Scallops / Safran & garlic espuma

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 d'Anelles-Meuvoines La Calvadosienne crues

ou Gratinées au beurre à l'ail persillé

8 oysters from Annelles-Meuvoines Gold Beach raw or cooked with garlic butter

Suggestion

Trou Normand Sorbet Pomme maison arrosé de Calvados de la Sapinière +6€

Palate Cleanser Home-made Apple sorbet & Calvados from la Sapinière +6€

Plat - Main Course

Poisson selon arrivage / Risotto à la Truffe / Crème au Champagne

Fish according to delivery / Truffled Risotto / Champagne cream sauce

ou - or

Filet de Bovin Allemand race Simmental

Pomme de terre écrasée et Légumes / Jus à l'estragon

Fillet of German Simmental Beef / Mash Potatoes & Vegetables / Tarragon gravy

Dégustation de Fromages français à partager (ou pas) +15€

Selection of French Cheeses to share (or not) +15€

Dessert (voir dernière page) See last page

Prix net service compris

Le Pain est servi chaud **avec l'entrée**, luttant contre le gaspillage nous serons ravis de vous en apporter au fur et à mesure de vos besoins
Le Pain supplémentaire jeté à la poubelle est facturé 1€

*Bread comes warm **with the starter**, fighting against waste
we'll be happy to bring you more bread when needed
Thrown away additional Bread is charged 1€*

Pain Sans Gluten supplémentaire 0,75€
Additional Gluten Free Bread 0,75€

Merci de renseigner vos allergies à la commande, même si vous l'avez déjà spécifié à la réservation, pour les allergies sévères nous vous conseillons d'être en possession de votre stylo d'épinéphrine comme nous ne pouvons pas garantir un environnement immaculé d'allergènes en cuisine et que des traces ou transferts sont possibles.

*Please advise the person taking your order
if you are suffering from any food allergies/intolerance
Please note that our small kitchen is not a dedicated allergen free environment and therefore there may be traces of allergen in the dishes.
We request our customers with severe allergy
to carry an EpiPen with them when visiting the restaurant.*

1 place occupée sans commande de menu ou 1 personne manquante = 30€
1 seat without 1 set menu ordered or 1 missing person = 30€

Prix net service compris

Chaque plat est fait maison à partir de produits bruts
Par souci de fraîcheur les stocks sont limités et nous pouvons être amenés à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension
*Every dishes are home-made with selected products
As we care about freshness stocks are limited, we could be missing choices,
we thank you for your understanding*

Desserts

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

Cheesecake / Sablés d'Asnelles / Pommes compotées
glace Caramel Beurre Salé / Gelée de Calvados
*Cheesecake / Local shortbread biscuit / Applesauce
Butter salted toffee Ice Cream / Calvados jelly*

ou - or

Profiterole 100% fait maison

Glace Vanille maison - Crème fouettée - Chocolat noir Valrhona
Home-made Profiterole

Vanilla ice cream - Whipped Cream - warm dark Valrhona Chocolate

ou - or

Crème brûlée Vanille et Fève de Tonka
Vanilla & Tonka Bean Crème Brûlée

ou - or

Mousse Noix de Pécan / Dacquoise amandes / marmelade de Myrtilles
Pecan nut mousse / Almond sponge biscuit / Blueberry marmelade

ou - or

Le Saint Gabriel

Tuile et Mousse Chocolat au lait Jivara Valrhona au miel / Brownie Caramel
Valrhona milk Chocolate mousse & Honey / Toffee Brownie

ou - or

Dégustation de Fromages français / Crackers maison
Selection of French Cheeses / homemade Crackers

*We try our best for you to enjoy your dinner,
and here are 2 answers to frequently asked questions*

*1 - If a dish is on the menu we consider it's good,
there is no wrong choice*

2 - We don't have a preference, it's a matter of personal taste



Nous n'avons pas de Menu Enfant

We don't have Children Menu