

# 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 maison à la Sorrentina / Mozzarella / Sauce Tomate / Jambon sec italien  
*Home-made Gnocchi Sorrentina style / Mozzarella / Tomato sauce / Italian dried ham*

ou - or

Saumon Gravlax / Aneth / Wasabi / Betterave / Blini maison

*Gravlax Salmon / Dill / Wasabi / Beetroot / home made Blinis*

## 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 / Bouillon et Julienne de Légumes / Tempura

*Fish according to delivery / Vegetables Stock / Thin sliced Vegetables / Tempura*

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 & 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) +12€

*Selection of French Cheeses to share +12€*

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

Queues de Langoustines / brunoise de Légumes aux sauces Soja et Oyster  
Salade de Fenouil aux Agrumes

*Langoustines tails / Dices of Vegetables in soya and oyster sauce dressing  
Fennel with citrus fruits*

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 Anelles-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 / Maki à la Truffe

Légumes verts / Crème au Champagne

*Fish according to delivery / Truffled rice Maki*

*Green Vegetables / 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) +12€

*Selection of French Cheeses to share +12€*

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

---

**C**haque 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

Profiteroles 100% fait maison

*Home-made Profiteroles*

ou - or

Crème brûlée Vanille et Fève de Tonka

*Vanilla & Tonka Bean Crème Brûlée*

ou - or

Chocolat noir Caraïbes Valrhona / Caramel au beurre salé

Croustillant Praliné Noisettes / Dacquoise Amandes

*Valrhona Dark chocolate mousse / Butter salted Toffee*

*Crunchy Hazelnut Praline / Almond soft biscuit*

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*