

# Le Menu d'Artagnan

Entrée - Plat - Dessert

*Starter - Main course - Dessert*

40€

Mise en Bouche

Entrée - Starter

Cromesquis de Pois chiches / Caviar d'Aubergine

Carotte Butternut Cacahuète

*Chickpea Cromesquis / Eggplant caviar / Carrot Butternut & Peanut V*

ou - or

Gnocchi et sauce tomate maison / Speck italien / Pecorino

*Home-made Gnocchi & 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 & Calvados from la Sapinière +6€*

Plat - Main Course

Lieu jaune de nos côtes / Petit épeautre / Panais / crème au pain maison grillé

*Pollack from the Channel / Einkorn Wheat / Parsnip*

*Cream flavoured with toasted home-made bread*

ou - or

Poulet Label Rouge de Normandie / Saté et Cacahuètes

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

*Breast of Local Chicken / Satay and Peanuts*

*fried Polenta / roasted Pumpkin / Maple syrup & Sweet chili gravy*

ou - or

Halloumi pané / Curry de Légumes au Lait de Coco / Riz Thaï V

*Pan-fried Halloumi cheese / Curry Vegetables with Coconut milk / Thai rice*

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

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

Dessert (voir au dos) See backpage



# 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'Asnelles-Meuvoines La Calvadosienne crues  
**ou** Gratinées au beurre à l'ail persillé  
*8 oysters from Asnelles-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

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*  
ou - or

Filet de Turbot / Fondue de Poireaux / Sauce Champagne / Echalote frite  
*Turbot Fillet / Leek fondue / Champagne cream sauce / fried Shallot*  
ou - or

Noix de St Jacques / Risotto à la Truffe / Crème au Champagne  
*Local King Scallops / Truffled Risotto / Champagne cream sauce*

**Dégustation de Fromages français à partager** (ou pas) +15€  
*Selection of French Cheeses to share (or not) +15€*

Dessert (voir au dos) See backpage

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 / Crème de marrons maison / Sorbet Cassis  
*Cheesecake / Local shortbread biscuit / Chestnut cream / Blackcurrant sorbet*  
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

Le Saint Gabriel

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

Poire / Streusel noisette / Ganache montée Dulcey / Glace Vanille / Sauce Caramel  
*Pear / Hazelnut Crumble / Dulcey Ganache*  
*Vanilla ice cream / Caramel sauce*  
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*