

CARTE DU JOHN STEELE



ENTRÉE

- *Escargot X6** 11,50€
Beurre persillé fait maison / *Homemade parsley butter*
- *Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes**
Par 6 : 9,50€ Par 9 : 14,30€ Par 12 : 19€
- *Pâté croute** 12,00€
Façon poule au pot au calvados / « *Poule au pot* » style with Calvados
- *Œuf parfait** 14,00€
Crème de choux fleur truffé / cauliflower cream with truffle
- *Assiette anglaise** 18,50€
Pâté croute, jambon fumé du Bocage, andouille de vire, camembert, livarot, salade verte, pain toasté et beurre

PLAT

- *Assiette anglaise** 18,50€
Pâté croute, jambon fumé du Bocage, andouille de vire, camembert, livarot, salade verte, pain toasté et beurre d'Isigny
- *Gambas** 23,90€
Flambé au Ricard, Risotto et fenouil confit / *Ricard Flamed, risotto and fennel confit*
- *St Jacques** 25,50€
Snacké puis en croute d'herbes, Vichyssoise et fondue de poireaux
Écume de barde / *herb crust, leek and bard scum*
- *Filet de bœuf** 28,00€
Pomme paille à la graisse de bœuf, jus de bœuf et salade verte
Potatos stick cook in beef grease, gravy juice and salad
- *Andouillette 5A** 17,90€
Pomme paille, salade verte, sauce camembert ou jus de viande
Potatos stick, salad, camembert sauce or gravy juice

FROMAGE

- *Assiette de 3 fromages Normand** 6,40€
Livarot, Camembert, pont l'Evêque
- *Camembert** 6,90€
Mariné par nos soins au Calvados, gelée de cidre / *homemade marined in calvados*

DESSERT

***Tarte citron meringuée 9,00€**

Crèmeux citron et son confit et meringue Italienne / *creamy lemon and confit with meringue*

***Paris Brest 9,50€**

Choux, mousseline de praliné et noisette torréfié / *puffs with praline cream and nuts*

***Chocolat Tonka 9,80€**

Ganache montée chocolat lait, crèmeux chocolat noir infusion Tonka

opaline de grué / *chocolate milk mousse, dark chocolate cream with Tonka, biscuit with cocoa grué*

***Tatin du John Steele 9,50€**

Feuille à feuille de pommes rôties caramélisées et sa crème façon chantilly au beurre d'Issigny

Caramelised apple with chantilly butter from Issigny

MENU ENFANT

9,00€

(Jusque 12 ans / until 12 years)

***Filet de poulet**

Pomme paille et salade verte / *potatoes stick and green salad*

OU

***Poisson du jour**

Riz et fondue de poireaux / *rice and leeks*

***Chocolat Tonka**

Ganache montée chocolat lait, crèmeux chocolat noir infusion Tonka et opaline de grué /
chocolate milk mousse, dark chocolate cream with Tonka, biscuit with cocoa grué

OU

***Glace « enfant »**