

# 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 fenouils confits / *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*
- \*Filet de bœuf** ..... 28,00€  
Pomme paille à la graisse de bœuf, jus de bœuf et salade verte  
*Potatos stick, 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

**9,50€**

(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 »**