

CARTE DU JOHN STEELE



ENTRÉES

*Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes Par 6 : 9,50€ Par 9 : 14,30€ Par 12 : 19€	
*Pâté de nos campagnes	9,80€
Confectionné par nos soins / <i>Homemade paté</i>	
*Blinis de saumon	13,00€
Fumé Bömlo au bois de hêtre, crème de wakame et ses pickles (origine Norvège Bergen, labellisé « Friend of sea ») <i>Smoked Salmon blinis, wakame cream and pickles</i>	
*Assiette anglaise	18,50€
Pâté de nos campagnes, jambon fumé du Bocage, andouille de Vire, Camembert, livarot, salade verte, pain toasté et beurre d'Isigny / <i>Homemade paté, smoked ham, andouille de Vire, camembert and Livarot cheese, green salad, toast and butter</i>	
*Velouté de butternut	7.60€
Noisettes IGP du Piemont / <i>Butternut soup, nuts</i>	

PLATS

*Assiette anglaise	18,50€
Pâté de nos campagnes, jambon fumé du Bocage, andouille de vire, camembert, livarot, salade verte, pain toasté et beurre d'Isigny / <i>Homemade paté, smoked ham, andouille de Vire, camembert and Livarot cheese, green salad, toast and butter</i>	
*Agneau cuit 8h00	25,90€
Crème de carottes et ses carottes colorées glacées, fruit de la passion, jus corsé. <i>Lamb cook 8h, carrots cream and glazed, passion fruit and juice</i>	
*Filet de bar	22,50€
Brocolis glacés et son crémeux de choux fleurs <i>Bass filet, glazed broccoli and creamy collyflower</i>	
*Filet de bœuf	29,00€
Feuille à feuille de pommes de terre croustillante, compotée d'oignons, câprons, jus corsé <i>Beaf Filet, crispy potatoes gratin, capers, gravy juice</i>	
*Tentacules de poulpes	26,00€
Beurre maitre d'hôtel, risotto safrané au Permigiano, fenouil flambé et confit <i>Tentacles of octopus, butter sauce, risotto with permigiano, flamed and glazed fenouil</i>	
*Travers de porcs	20,60€
Pommes paille, salade verte, jus / <i>Pork ribs, Potatos fries, salad, pork sauce</i>	



FROMAGES

*Assiette de 3 fromages (au choix) Normand	6,40€
Livarot, Camembert, pont l'Evêque ou Mimolette d'Isigny sur mer	
*Camembert	6,90€
Mariné par nos soins au Calvados, gelée de cidre / <i>homemade marined in calvados</i>	

DESSERTS

*Baba au Rhum vanillé	12,00€
Mirepoix de fruits exotiques, jus d'agrumes <i>Vanilla Rhum baba, exotiques fruits and juice of citrus fruits</i>	
*Paris Brest	9,50€
Choux, mousseline de praliné et noisette torréfié <i>Puffs with praline cream and nuts</i>	
*Soufflé au Calvados	12,00€
Accompagné de sa tarte tatin (<u>à commander en début de repas</u>) <i>Soufflé of Calvados with apple tatin (to be ordered at the beginning of the meal)</i>	
*Macaron chocolat	11,80€
Mousse chocolat Javara lacté et brownie gourmand aux cacahuètes <i>Chocolate macaron, chocolate mouss and brownie with peanuts</i>	

MENU ENFANT

9,50€

(Jusque 12 ans / until 12 years)

***Filet de poulet**

Pommes paille et salade verte / *Chicken, potatoes stick and green salad*

OU

***Poisson du jour**

Risotto et poêlée de légumes verts / *Fish of the day, risotto and green vegetables fried*

***Mousse chocolat**

Chocolate mousse

OU

***Glace « enfant »**

Child Ice cream