

# CARTE DU JOHN STEELE



## ENTRÉES

<b>*Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes</b>	
Par 6 : 9,50€ Par 9 : 14,30€ Par 12 : 19€	
<b>*Pâté de nos campagnes</b> .....	9,80€
Confectionné par nos soins <i>Homemade paté</i>	
<b>*Foie gras</b> .....	15,90€
Mi cuit, compotée d'oignons, brioche et pain d'épices <i>Onion compote, brioche and gingerbread</i>	
<b>*Escargots X6</b> .....	11,50€
Beurre persillé fait maison <i>Snail, Homemade parsley butter</i>	
<b>*Velouté de butternut</b> .....	7,60€
Noisettes IGP du Piemont <i>Butternut soup, nuts</i>	
<b>*Assiette anglaise</b> .....	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>	

## PLATS

<b>*Agneau cuit 8h00</b> .....	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>	
<b>*Filet de bar</b> .....	22,50€
Brocolis glacés et son crémeux de choux fleurs <i>Bass filet, glazed broccoli and creamy collyflower</i>	
<b>*Filet de bœuf</b> .....	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>	
<b>*Noix de St Jacques</b> .....	26,00€
Crème de topinambour, fondue de poireaux et son écume de barbe <i>Jerusalem artichoke cream ,stewed leek and scallops sauce</i>	
<b>*Filet mignon de porc</b> .....	20,90€
Cuit à basse température, Pommes paille, sauce moutarde à l'ancienne <i>Pork filet mignon cooked at low temperature , Potatos fries, mustard 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 / *homemade marined in calvados*

## DESSERTS

- \*Café/thé gourmand .....** 12,00€  
Paris Brest, macaron, tarte tatin  
*Praline puffs, apple tatin, macaron*
- \*Paris Brest .....** 9,50€  
Choux, mousseline de praliné et noisette torréfié  
*Puffs with praline cream and nuts*
- \*Soufflé au Calvados .....** 12,00€  
Accompagné de sa tarte tatin (à commander en début de repas)  
*Soufflé of Calvados with apple tatin (to be ordered at the beginning of the meal)*
- \*Macaron chocolat .....** 11,80€  
Mousse chocolat Javara lacté et brownie gourmand aux cacahuètes  
*Chocolate macaron, chocolate mouss and brownie with peanuts*

## 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**

Crème de choux fleurs et fondue de poireaux / *Fish of the day, stewed leeks and cauliflower cream*

\*\*\*

### **\*Mousse chocolat**

*Chocolate mousse*

OU

### **\*Glace**

*Ice cream*