

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>	
*Foie gras	15,90€
Mi cuit, compotée d'oignons, brioche et pain d'épices <i>Onion compote, brioche and gingerbread</i>	
*Escargots X6	11,50€
Beurre persillé fait maison <i>Snail, Homemade parsley butter</i>	
*Velouté de butternut	7,60€
Noisettes IGP du Piemont <i>Butternut soup, nuts</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>	

PLATS

*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>	
*Noix de St Jacques	26,00€
Crème de topinambour, fondue de poireaux et son écume de barbe <i>Jerusalem artichoke cream ,stewed leek and scallops sauce</i>	
*Filet mignon de porc label Rouge	21.80€
Cuit à basse température, Pommes paille, sauce moutarde à l'ancienne <i>Pork filet mignon cooked at law 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