

CARTE DU JOHN STEELE



ENTRÉE

*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€

Pâté de porc confectionné par nos soins

Homemade pork paté

*Foie gras 15,90€

Mi cuit, chutney pomme calvados et brioche

Apple and calvados compote and brioche

*Tataki de thon au sésame 13,90€

Guacamole (avocat, tomates, oignons) et salade

Tuna tataki with sesame, Guacamole (avocado, tomato and onions), green salad

*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

Homemade paté, smoked ham, andouille de Vire, Camembert and Livarot cheese, green salad, toast and butter

PLAT

*Agneau cuit 8h00 25,90€

Légumes du soleil, crème de pois chiche et pois chiche rôtis, jus corsé.

Lamb cook 8h, vegetable, chickpea cream and crispy, juice

*St Pierre farci rôti..... 29,40€

Crème d'ail noir et blanc, pois gourmand, écrasé de pomme de terre

Stuffed John Dory, white and black garlic, snow peas, mash potatoes

*Filet de bœuf 29,90€

Feuille à feuille de pommes de terre croustillantes, compotée d'oignons, Câprons, jus corsé

Beef Filet, crispy potatoes gratin, capers, gravy juice

*Gambas poêlées 24,40€

et son cappuccino de bisque d'araignée de mer, risotto, fenouil confit au Ricard

Pan fried prawns, bisque of spider crabs cappuccino, risotto, confit fennel

Filet mignon de porc façon Vitello Tonnato 22,50€

Salade de pomme de terre et pois mange tout en julienne, pesto (plat froid)

Pork filet manner Vitello Tonnato, Potatoes and cut snow peas salad, pesto (cold main course)

*Sauce froide au thon, anchois, xérès, moutarde, jaune d'œuf et huile olive

*Cold sauce with tuna, anchovy, xeres vinegar, mustard, egg yolk and olive oil



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

- *Café/thé gourmand** 12,00€
Paris Brest, Millefeuille, sorbet mangue passion
Praline puffs, millefeuille, mango passion fruit ice cream
- *Paris Brest** 9,90€
Choux, mousseline de praliné et noisettes torréfiées
Puffs with praline cream and nuts
- *Profiterole** 11,40€
Glace vanille maison enrobé d'une fine couche de chocolat praligrain,
sauce chocolat (chocolat Valrhona 70%), mousse chocolat 40%
Puff with Homemade vanilla icecream with chocolate and praline, chocolate sauce
- *Millefeuille à la pomme caramélisé façon « arlette »** 10,90€
Calvados, crème chantilly vanille de Martinique
Millefeuille pastry with apple, Calvados, chantilly cream with vanilla
- *Vacherin fruits exotiques** 11,90€
Mirepoix de fruit frais (ananas, mangue, fruits passion, noix coco, vanille), glace vanille passion
mangue / *Fresh fruit (pineapple, mango, passion fruits, coconut, vanilla), mango passion icecream*

MENU ENFANT

9,50€

(Jusque 12 ans / until 12 years)

***Filet de poulet**

Pommes paille et salade verte / *Chicken potatoes fries and green salad*
OU

***Poisson du jour**

Crème de pois chiche, écrasé de pomme de terre /
Fish of the day, chickpeas cream and mash potatoes

***Mousse chocolat**

Chocolate mousse
OU

***Glace**

Ice cream