

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€**

***Burrata** **13.60€**

Mixe de tomates à l'anciennes, pesto maison

Burrata cheese with tomatoes and pesto

***Salade César** **14.00€**

Poulet cuit basse température, salade, sauce césar maison*, crouton, parmigiano

Chicken cook in low temperature, salad, homemade cesar sauce, crouton, parmigiano*

***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

*anchois, lait, huile olive, mayonnaise, ail, moutarde (anchovy, milk, olive oil, mayonnaise, garlic, mustard)

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

Beaf Filet, crispy potatoes gratin, capers, gravy juice

***Roulé de Filet de bar au jambon du Bocage.....** **26.00€**

Crème de pois gourmand, chips de Jambon du Bocage et son émulsion

Sea bass with ham, snow peas cream, chips of ham and emulsion

***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
(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, Tarte Normande, trifle
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
- *Trifle de fraises revisité** **11.00€**
Gaspacho de fraises, biscuit joconde, crème diplomate
Strawberries gaspacho, joconde biscuit and diplomate vanilla cream
- *Tarte normande** **9,80€**
Pâte sablée, crème vanille et pommes flambées au calvados et sa glace
Sable pastry, vanilla cream and apples flamed with calvados and ice cream

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

***Trifle de fraises**

Strawberry trifle

OU

***Glace**

Ice cream