

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€

***Salade César** 13.60€

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

***Soufflé au Livarot** 14.00€

Façon cocotte et sa focaccia

A Casserole of Cheese Livarot souffle with focaccia bread

***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€

Caviar d'aubergine, crème de pois chiche et pois chiche rôtis, jus corsé.

Lamb cook 8h, eggplant caviar, chickpea cream and crspsy, 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

***Aile de raie rôtie et son beurre noisette.....** 20.90€

Vierge et câpre, pommes de terre sautées

Roasted ray wing and brown butter, sauce vierge and capron, potatoes

***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

***Ballotine de pintade aux champignons de Paris** 26.00€

Blanc moelleux cuit à basse température, risotto de millet bio,

Carottes glacé, jus de volaille

Guinea fowl with mushroom, millet risotto, carrots and poultry juice



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
- *Cheesecake fraises rhubarbes** 10.60€
Petit beurre maison, mousse crème cheese, rhubarbe pochée dans son jus végétale
Strawberrys and rhubarb Cheesecake, cream cheese, fresh strawberrys, poached rhubarb
- *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 8 ans / until 8 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

***Tarte Normande**

Apple tart

OU

***Glace**

Ice cream