

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€

***Escargot X6** 11,50€

***Escargot X12** 21,90€

Beurre persillé fait maison / *Snail, Homemade parsley butter*

***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 foccacia 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

PLAT

***Agneau cuit 8h00** 25,90€

Crème de butternut et sa mirepoix, noisette IGP et son huile, jus corsé.

Lamb cook 8h, butternut cream and piece , nuts and oil nuts, 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

***Noix de St Jacques** 26,00€

Crème de topinambour, fondue de poireaux et son écume de barbe

Jerusalem artichoke cream ,stewed leek and scallops sauce

***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

Menu Découverte « John Steele »

40€

Entrée/plat/dessert (hors boisson)



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, Chocolat mandarine
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
- *Douceur hivernale** **12,00€**
Crèmeux chocolat, ganache montée Guanaja 70% et Jivara 40% lactée, chantilly marron,
streusel cacao, mandarines confites et son coulis
Chocolate crèmeux, whipped guanaja and Jivara milk chocolate ganache, chestnut whipped cream, cocoa streusel, candied mandarin, and its coulis
- *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 butternut, écrasé de pomme de terre /
Fish of the day, chickpeas cream and mash potatoes

***Tarte Normande**

Apple tart

OU

***Glace**

Ice cream