

CARTE DU JOHN STEELE



ENTRÉE

***Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes /Oyster**

Par 6 : 10,50€ Par 9 : 15,30€ Par 12 : 20€

	Petite	Grande
*Salade Normande du chef	14.00€	21,00€
Poulet, pommes façon tatin, croustilles coulant de camembert, chips du jambon du bocage <i>Salad, Chicken, apple, fried camembert cheese, bocage ham chips</i>		
*Foie gras maison	16,00€	
Mi cuit, chutney pomme calvados et brioche <i>Apple and calvados compote and brioche</i>		
*Soufflé au Livarot	13.50€	
Façon cocotte et sa focaccia <i>A Casserole of Cheese Livarot souffle with focaccia bread</i>		
*Assiette anglaise (Charcuterie de la Trappe)	20,00€	
Pâté de nos campagnes maison, jambon fumé, andouille, Jambon blanc, Camembert, Livarot, salade verte, pain toasté et beurre d'Isigny <i>Homemade paté, smoked and white ham, andouille, Camembert and Livarot cheese, green salad, toast and butter</i>		



PLAT

*Agneau cuit 8h00	27,60€
Ratatouille de légumes du soleil, émulsion tomate et jus corsé <i>Lamb cook 8h, provencal vegetable , tomatoes and gravy juice</i>	
*St Pierre farci rôti	30,60€
Crème d'ail noir et blanc, pois gourmand, pommes de terre émulsionnées <i>Roasted Stuffed John Dory, white/ black garlic cream, snow peas, emulsion potatoes</i>	
*Filet de bœuf	31,10€
Feuille à feuille de pommes de terre croustillantes, compotée d'oignons, Câpres, jus corsé <i>Beef Filet, crispy potatoes gratin, capers, gravy juice</i>	
*Merlu	24,60€
Cassoulet de pois chiche, purée de houmous, sauce chorizo <i>Whiting fish, Chick peas and houmous, chorizo sauce</i>	
*Gambas rôties	26,90€
Marinée façon tataki, cannelloni de courgettes, farce de guacamole, sauce vierge et sa bisque <i>Roasted prawns , Tataki-style marinated, zucchini cannelloni, guacamole filling, virgin sauce and fish juice</i>	

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 / <i>homemade marined in calvados</i>	

DESSERT

*Café/thé gourmand	12,00€
Paris Brest, tarte normande, sentier des fraises	
<i>Praline puffs, apple tart, strawberry pistachio</i>	
*Paris Brest	9,90€
Choux, mousseline de praliné et noisettes torréfiées	
<i>Puffs with praline cream and nuts</i>	
*Baba exotique au calvados	11,40€
Compotée ananas gingembre coriandre, gelée calvados	
et sorbet Pinacolada	
<i>Exotic and calvados Puff with pineapple, ginger and coriander stewed, calvados jelly and pinacolada sorbet</i>	
*Le sentier des fraises	12,60€
Parfait glacé pistache croustillant, fraises fraîches	
Ganache montée chocolat blanc opalys 33%	
<i>Crispy pistachio frozen parfait, fresh strawberries whipped white chocolate Opalys 33% ganache</i>	
*Tarte normande	9,80€
Pâte sablée, crème vanille et pommes flambées au calvados et sa glace	
<i>Sable pastry, vanilla cream and apples flamed with calvados and ice cream</i>	

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**

Purée de houmous, pommes de terre / *Fish of the day, chickpeas cream and potatoes*

Tarte Normande / *Apple tart

OU

Glace / *Ice cream