AUBERGE LE JOHN STEELE

CARTE RESTAURANT





ENTRÉES

***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€**

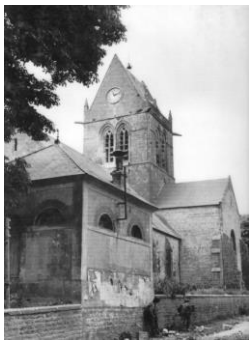
Poulet, pommes façon tatin, cromesquis coulant de camembert, chips du jambon du bocage
Salad,Chicken, apple, fried camembert cheese, bocage ham chips

***Foie gras maison …… 16,00€**
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

***Velouté de butternut ……. 9.90€**
Noisettes IGP du Piemont
Butternut soup, nuts

***Assiette de charcuterie (Charcuterie de la Trappe)……. 12,00€**
Jambon fumé, andouille, Jambon blanc, salade verte, pain toasté et beurre d'Isigny
Smoked and white ham, andouille, green salad, toast and butter



Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande

PLATS

***Agneau cuit 8h00 ……. 27,60€**
Pomme de terre Hasselback, purée de carotte et fruit de la passion, jus corsé
Lamb cook 8h, potatoes, carot and passion fruit, gravy juice

***Cabillaud rôti……. 25,60€**
Crème d'ail noir et blanc, pois gourmand, pommes de terre émulsionnées
Roasted cod fish, white/ black garlic cream,
snow peas, emulsion potatoes

***Filet de bœuf ……. 31,10€**
Feuille à feuille de pommes de terre croustillantes, compotée d'oignons, Câprons, sauce morilles
Beaf Filet, crispy potatoes gratin, capers, muschroom sauce

***Noix de St Jacques …… 26,00€**
Créme de topinambour, fondue de poireaux
Scallops, Jerusalem artichoke cream ,stewed leek

***Gambas rôtie …… 26,90€**
Risotto de millet au fumet de poisson, fenouil flambé et sa bisque
Roasted prawns , millet risotto with fish broth, fennel and fish juice

Les plats commandés en direct nécessitent entre 20 / 30 minutes de preparation en fonction de l'affluence.
Dishes ordered made to order require between 20 / 30 minutes of preparation depending on how busy it is.



Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande

FROMAGES

***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



DESSERTS

***Café/thé gourmand …… 12,00€**
Paris Brest, Tout chocolat, tarte tatin
Praline puffs, chocolate dessert, apple pie

***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, chocolate mousse

***Tatin du John Steele …….. 9,90€**
Feuille à feuille de pommes rôties caramélisées et sa crème façon chantilly au beurre d'Issigny
Caramelised apple with chantilly butter from Issigny

***Tarte normande revisitée …… 10,00€**
Feuilles à feuilles croustillant, pommes flambées au calvados et sa glace, Émulsion vanille
Crispy tart, apples flamed with calvados and ice cream, vanilla foam

Nous vous recommandons de choisir votre dessert en début de repas
We recommend choosing your dessert at the start of the meal



MENU ENFANT

(Jusque 8 ans / until 8 years)



9,50€

***Filet de poulet**

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

OU

***Poisson du jour**

Crème de topinambour, fondue de poireaux /

Fish of the day , Jerusalem artichoke cream ,stewed leek

***

***Emulsion vanille**

Vanilla emulsion

OU

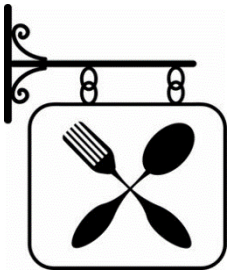
***Glace**

Ice cream

Nous vous rappelons que toute personne, de plus de 8 ans, assise à table est tenue de commander une entrée ou un plat minimum (frites ou assiette de fromage n'est pas considéré comme une entrée ou un plat)
Dans le cas contraire, un forfait de 15€ sera appliqué.
Merci de votre compréhension
We remind you that anyone over 8 years old sitting at the table is required to order minimum a starter or a main dish (fries or a cheese plate are not considered a starter).
Otherwise, a fee of 15€ wll be charged.
Thank you for your understanding

HOTEL - RESTAURANT LE JOHN STEELE

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande



MENU DECOUVERTE

LE JOHN STEELE

40€

ENTREE/PLAT/DESSERT

***Assiette de charcuterie de la Trappe**
Andouille, jambon blanc, jambon cru
Raw and cook Ham, andouille

OU

***Velouté de butternut**
Noisettes IGP du Piemont
Butternut soup, nuts

****

***Agneau cuit 8h00**
Pomme de terre Hasselback, purée de carotte et fruit de la passion, jus corsé
Lamb cook 8h, potatoes, carot and passion fruit, gravy juice

OU

***Poisson du moment**
Fish of the moment

****

***Paris Brest**
Choux, mousseline de praliné et noisettes torréfiées
Puffs with praline cream and nuts

OU

*** Tarte normande revisitée**
Feuilles à feuilles croustillant, pommes flambées au calvados et sa glace, Émulsion vanille
Crispy tart, apples flamed with calvados and ice cream, vanilla foam

Notre menu est servi tels que présentés. Aucun changement ni remplacement possible. Merci de votre compréhension / The menu are served as presented. No changes or substitutions are possible. Thank you for your understanding

Nos produits étant frais et préparés sur place, certains plats ou menus peuvent être temporairement indisponibles.

Merci de votre compréhension

Since our products are fresh and prepared on-site, some dishes or menus may be temporarily unavailable. Thank you for your understanding.