

CARTE DU JOHN STEELE



ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| *Huitres N°3 de Vaast la Hougue au vinaigre d'échalotes | |
| Par 6 : 9,50€ Par 9 : 14,30€ Par 12 : 19€ | |
| *Pâté de nos campagnes | 9,80€ |
| Confectionné par nos soins <i>Homemade paté</i> | |
| *Foie gras | 15,90€ |
| Mi cuit, compotée d'oignons, brioche et pain d'épices <i>Onion compote, brioche and gingerbread</i> | |
| *Escargots X6 | 11,50€ |
| Beurre persillé fait maison <i>Snail, Homemade parsley butter</i> | |
| *Velouté de butternut | 7,60€ |
| Noisettes IGP du Piemont <i>Butternut soup, nuts</i> | |
| *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 <i>Homemade paté, smoked ham, andouille de Vire, camembert and Livarot cheese, green salad, toast and butter</i> | |

PLATS

| | |
|---|--------|
| *Agneau cuit 8h00 | 25,90€ |
| Crème de carottes et ses carottes colorées glacées, fruit de la passion, jus corsé. <i>Lamb cook 8h, carrots cream and glazed, passion fruit and juice</i> | |
| *Filet de bar | 22,50€ |
| Brocolis glacés et son crémeux de choux fleurs <i>Bass filet, glazed broccoli and creamy collyflower</i> | |
| *Filet de bœuf | 29,00€ |
| Feuille à feuille de pommes de terre croustillante, compotée d'oignons, câprons, jus corsé <i>Beaf Filet, crispy potatoes gratin, capers, gravy juice</i> | |
| *Noix de St Jacques | 26,00€ |
| Crème de topinambour, fondue de poireaux et son écume de barbe <i>Jerusalem artichoke cream ,stewed leek and scallops sauce</i> | |
| *Filet mignon de porc | 20,90€ |
| Cuit à basse température, Pommes paille, sauce moutarde à l'ancienne <i>Pork filet mignon cooked at law temperature , Potatos fries, mustard sauce</i> | |



FROMAGES

- *Assiette de 3 fromages (au choix) Normand** 6,40€
Livarot, Camembert, pont l'Evêque ou Mimolette d'Isigny sur mer
- *Camembert** 6,90€
Mariné par nos soins au Calvados, gelée de cidre / *homemade marined in calvados*

DESSERTS

- *Café/thé gourmand** 12,00€
Paris Brest, macaron, tarte tatin
Praline puffs, apple tatin, macaron
- *Paris Brest** 9,50€
Choux, mousseline de praliné et noisette torréfié
Puffs with praline cream and nuts
- *Soufflé au Calvados** 12,00€
Accompagné de sa tarte tatin (à commander en début de repas)
Soufflé of Calvados with apple tatin (to be ordered at the beginning of the meal)
- *Macaron chocolat** 11,80€
Mousse chocolat Javara lacté et brownie gourmand aux cacahuètes
Chocolate macaron, chocolate mouss and brownie with peanuts

MENU ENFANT

9,50€

(Jusque 12 ans / until 12 years)

***Filet de poulet**

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

OU

***Poisson du jour**

Crème de choux fleurs et fondue de poireaux / *Fish of the day, stewed leeks and cauliflower cream*

***Mousse chocolat**

Chocolate mousse

OU

***Glace**

Ice cream