

# Collection du Manoir

Le Chef et son équipe  
ont le plaisir de vous présenter  
leur carte de saison.

## LEVER DE SOLEIL

Salade d'antipastis Cecina de bœuf 18 mois, chorizo Ibérique de Bellota, jambon Serrano, lomo de porc blanc, artichauts et courgettes grillés	26 €
Foie gras de canard mi-cuit au pain d'épices	21 €
Les 12 escargots du Pré d'Auge Antoine Meugeot à Trouville sur Mer	19 €
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et crème à l'aneth de la ferme Borniambuc	18 €
Tartare de dorade au citron vert et lait de coco	19 €

## LES PIEDS DANS LE SABLE

Nos Huîtres Normandes (n°2) de Saint Vaast	
Les douze	25 €
Les neuf	19 €
Les six	14 €

## VAGUE TROUVILLAISE

Nos soupes Accompagnées de Croûtons et Rouille Maison, Comté Râpé



La Maison de pêche Pillet-Saiter est présente depuis 5 générations sur le Port de Trouville sur Mer, la recette de la grand-mère Jeannette est un secret jalousement gardé...

Soupe de poissons à la façon de Jeannette	13 €
Soupe de poissons sans crustacé à la façon de Jeannette	13 €

## DANS L'EAU OU SUR TERRE

Sole Meunière Riz thaï parfumé et jeunes légumes	34 €
Filet de bœuf normand Sauce au Pont-l'Évêque et pommeau, pommes Anna	32 €
Filet de cannette sauce miel et poiré de Normandie Flan de panné et pois gourmands	24 €
Dos de bar sauvage Sauce Champagne, riz thaï et fenouil aux agrumes	30 €
Retour de pêche, légumes fondants	26 €
Suprême de pintadeau cidré Pomme en l'air, pomme en terre	23 €

## LE CHARIOT DE FROMAGES DU TERROIR

Affinés et sélectionnés par mon Ami Manuel Borniambuc  
à sa Ferme de Fort-Moville (27) 12 €

## LE CHÂTEAU DE SABLE

Jusqu'à 12ans 22 €

Saumon fumé ou L'assiette de charcuterie
Retour de pêche, mousseline de pomme de terre ou Pavé de bœuf Normand et ses pommes Pont Neuf
Moelleux au chocolat ou Palette glacée



## Le Homard en Festival 75 €

Amuse bouche

Homard européen rôti 6/800 g  
Sauce Champagne, frites maison

Le Chariot de Fromages du Terroir

La Baignade sucrée de votre choix

## L'Invitation du Chef 37 €

Hors Samedis et Week-ends Fériés

Amuse bouche

Cocotte de moules à la Normande  
ou

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre  
et crème à l'aneth de la ferme Borniambuc

Retour de pêche, légumes fondants  
ou

Suprême de pintadeau cidré  
Pomme en l'air, pomme en terre

Le Chariot de Fromages du Terroir  
ou

Pannacota aux saveurs du moment  
ou

Tarte tatin maison, crème fraîche  
de la ferme Borniambuc

## L'Invitation au Manoir 56 €

Amuse bouche

Tartare de dorade au citron vert et lait de coco  
ou  
Foie gras de canard mi-cuit au pain d'épices

ou  
Salade d'antipastis  
Cecina de bœuf 18 mois, Chorizo Ibérique de Bellota,  
jambon Serrano, lomo de porc blanc, artichauts et courgettes grillés

Sole Meunière  
Riz thaï parfumé et jeunes légumes

ou  
Filet de bœuf Normand  
Sauce au Pont-l'Évêque et pommeau, pommes Anna

ou  
Dos de bar sauvage  
Sauce Champagne, riz thaï et fenouil aux agrumes

Le Chariot de Fromages du Terroir

La Baignade sucrée de votre choix

## LA BAINNADE SUCRÉE 11 €

L'IMPRESSIONNANT

Soufflé au Calvados, sorbet pomme cidrée

L'IRRESISTIBLE

Cœur coulant au chocolat Valrhona

L'IMMANQUABLE

Baba au Calvados Morin

L'INTRIGUANT

Sablé breton et fraises

L'INCONTOURNABLE

Tarte tatin maison, crème fraîche de la ferme Borniambuc

