

Collection du Manoir

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

LEVER DE SOLEIL

Duo d'asperges, jambon de pays, chips de parmesan, œuf mollet	26 €
Foie gras de canard Terre et Mer	21 €
Tartare de dorade aux agrumes	21 €
Millefeuille de légumes de saison, mozzarella	19 €
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et crème à l'aneth de la ferme Borniambuc	19 €
Gaspacho du moment	16 €

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 Pilet-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

Homard européen rôti 600 / 800 g	52 €
Sole Meunière, risotto d'asperges vertes et pistou	34 €
Filet de bœuf Normand, sauce foie gras, pommes de terre nouvelles, ail, romarin, huile de truffes	32 €
Tataki de thon aux sésames et épices, ratatouille maison	28 €
Retour de pêche, légumes croquants	26 €
Médaille de pintade Normande, écrasé de pommes de terre	25 €
Magret de canard, sauce miel, purée de patate douce	24 €

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS 12 €

De la fromagerie Alain Hess à Beaune
De la ferme Manuel Borniambuc à deux pas d'Honfleur

LE CHÂTEAU DE SABLE

Jusqu'à 12ans 22 €

Œufs mimosa ou Tomate mozzarella
Pâtes au saumon ou Tournedos de bœuf, frites
Mi-cuit au chocolat ou Palette glacée maison



Le Homard en Festival 75 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse bouche

Homard européen rôti 6/800 g

Accompagnement au choix :
légumes croquants, frites maison,
écrasé de pommes de terre

Le chariot de fromages affinés

La Baignade sucrée de votre choix

L'Invitation du Chef 37 €

Hors Samedis et Week-ends Fériés

Amuse bouche

Millefeuille de légumes de saison, mozzarella
ou

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre
et crème ciboulette de la ferme Borniambuc

Retour de pêche, légumes croquants
ou

Médaille de pintade Normande,
écrasé de pommes de terre

Le chariot de fromages affinés

ou
Tiramisu

ou

Tarte au citron meringuée revisitée

L'Invitation au Manoir 56 €

Amuse bouche

Tartare de dorade aux agrumes

ou

Foie gras de canard Terre et Mer

ou

Duo d'asperges, jambon de pays,
chips de parmesan, œuf mollet

Sole Meunière, risotto d'asperges vertes et pistou
ou

Filet de bœuf Normand, sauce foie gras, pommes
de terre nouvelles, ail, romarin, huile de truffes

ou

Tataki de thon aux sésames et épices,
ratatouille maison

Le chariot de fromages affinés

La Baignade sucrée de votre choix

LA BAINNADE SUCRÉE 11 €

L'IMPRESSONNANT

Soufflé au Calvados, pommes confites
et son sorbet pomme granny cidre

L'IRRÉSISTIBLE

Duo de chocolat guanaja et jivara,
cacahuètes caramélisées

L'IMMANQUABLE

Tartelette aux fraises et sa compotée de rhubarbe,
sorbet fraise et thym maison

L'INTRIGUANT

Choux crémeux à la vanille Bourbon et sa pâte sucrée

L'INCONTOURNABLE

Tarte tatin maison, crème fraîche de la ferme Borniambuc

L'INÉVITABLE

Palette glacée et sorbet maison

