

Collection du Manoir

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

LEVER DE SOLEIL

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et crème à l'aneth de la ferme Borniambuc	21 €
Foie gras de canard Terre et Mer, chutney de saison et toasts	21 €
Tartelette aux légumes croquants, croustilles de fromages Normands	19 €
Courge butternut, noix de cajou, citron, gingembre	18 €
Les 12 escargots du Pré d'Auge, Antoine Mangeot à Trouville sur Mer	17 €
Velouté du moment, fromage, croûtons	16 €

LES PIEDS DANS LE SABLE

Nos Huîtres Normandes (n°2) de Saint Vaast
Les douze 24 € Les neuf 18 € Les six 12 €

VAGUE TROUVILLAISE

Nos soupes Accompagnées de Croûtons et Rouille Maison, fromage



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

Noix de St Jacques snackées au beurre 1/2 sel	29 €
--	------

Homard européen rôti 600 / 800 g	52 €
Filet de bœuf Normand, poêlée forestière, rattes	34 €
Barbue rôtie, risotto parmesan	31 €
Côtes d'agneau, caviar d'aubergines fumées, coco de Paimpol	28 €
Cocotte de volaille, façon vallée d'Auge, écrasé de pommes de terre	26 €
Retour de pêche, légumes croquants	24 €

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS 12 €

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

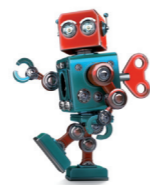
LE CHÂTEAU DE SABLE

Jusqu'à 12ans 22 €

Œufs mimosa
ou
Saumon fumé maison

Pâtes carbonara
ou
Tournedos de bœuf, frites

Profiteroles sauce chocolat
ou
Palette glacée maison



Le Homard en Festival 75 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse bouche

Homard européen rôti 600/800 g

Accompagnement au choix :
légumes croquants, risotto,
écrasé de pommes de terre,
poêlée forestière

Le chariot de fromages affinés

La Baignade sucrée de votre choix

L'Invitation du Chef 37 €

Hors Samedis et Week-ends Fériés

Amuse bouche

Les 12 escargots du Pré d'Auge
ou

Courge butternut, noix de cajou,
citron, gingembre

Retour de pêche, légumes croquants
ou
Cocotte de volaille façon vallée d'Auge,
écrasé de pommes de terre

Le chariot de fromages affinés
ou

Profiteroles sauce chocolat
ou

Tarte au citron meringuée d'Elodie

L'Invitation au Manoir 56 €

Amuse bouche

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

ou

Foie gras de canard Terre et Mer,
chutney de saison et toasts

ou

Tartelette aux légumes croquants,
croustilles de fromages Normands

Barbue rôtie, risotto de parmesan

ou

Filet de bœuf Normand, poêlée forestière, rattes
ou

Côtes d'agneau, caviar d'aubergines fumées,
coco de Paimpol

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

Eclair chocolat passion

L'IMMANQUABLE

Profiteroles sauce chocolat

L'INTRIGUANT

Nage d'agrumes, sorbet pamplemousse

L'INCONTOURNABLE

Tarte tatin maison, crème fraîche de la ferme Borniambuc

LE POURQUOI PAS

Tarte au citron meringuée d'Elodie

