

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 au cacao, chutney d'oignons rouges	21 €
Duo d'asperges et son œuf parfait	18 €
Trilogie de melon à la menthe et jambon de pays	17 €
Sablé au parmesan et ses légumes confits à l'huile de truffe	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

Homard européen rôti 600 / 800 g	52 €
Filet de bœuf Normand, mousseline de broccolis et chips de légumes	34 €
Sole meunière, risotto d'asperges	31 €
Souris d'agneau confite façon tagine,	29 €
Suprême de pintade farcie aux champignons, sauce cidre, rattes confites	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 €

Tomates mozzarella
ou
Saumon fumé maison
—
Pâtes carbonara
ou
Tournedos de bœuf, frites
—
Mi-cuit 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 aux asperges,
mousseline de broccolis,
frites

Le chariot de fromages affinés

La Baignade sucrée de votre choix

L'Invitation du Chef 37 €

Hors Samedis et Week-ends Fériés

Amuse bouche

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

Trilogie de melon à la menthe,
tuile de parmesan et jambon de Pays

Retour de pêche, légumes croquants
ou
Suprême de pintade farcie aux champignons,
sauce cidre, rattes confites

Le chariot de fromages affinés
ou
Tarte Tatin maison, crème fraîche de la ferme Borniambuc
ou
Panna cotta fraise, espuma de menthe

L'Invitation au Manoir 56 €

Amuse bouche

Duo d'asperges et son œuf parfait
ou

Foie gras de canard au cacao,
chutney d'oignons rouges
ou

Sablé au parmesan et ses légumes confits
à l'huile de truffe

Sole meunière, risotto aux asperges
ou

Filet de bœuf Normand, mousseline de broccolis
et chips de légumes
ou

Souris d'agneau confite façon tagine

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

Mi-cuit chocolat Dark Noir 70%, noisettes et glace vanille

L'IMMANQUABLE

Panna cotta fraise et espuma de menthe

L'INTRIGUANT

Nage d'agrumes, sorbet pamplemousse

L'INCONTOURNABLE

Tarte tatin maison, crème fraîche de la ferme Borniambuc

LE POURQUOI PAS

Abricots rôtis au romarin, chantilly au chocolat blanc vanillé

