



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

LEVER DE SOLEIL

Foie gras de Canard mi-cuit	22 €
Gambas poêlées au safran et épices	21 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre	19 €
Verrine guacamole, crabe, pamplemousse	18 €
Tomate mozzarella di Buffala revisitée	16 €

LES PIEDS DANS L'EAU

Nos huîtres Normandes N°2 de Saint Vaast	
Douze 22 € - Neuf 18 € - Six 12 €	
Assiette de couteaux à la Provençale	19 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Côte de Bœuf normande aux épices, 1kg à partager, frites maison	68 €
Homard entier rôti 600g+, accompagnement au choix	68 €
Filet de boeuf Normand, rattes confites au romarin, caviar d'aubergines	34 €
Sole grillée aux billes de légumes, beurre 1/2 sel	34 €
T Bone de veau rôti, carottes rôties au foin	29 €
Rouget barbet, ratatouille maison	24 €
Poisson ou viande du jour, légumes du marché	24 €

VAGUE TROUVILLAISE

Soupes de poissons, façon Jeannette	
de la Maison Pillet-Saiter accompagnées	
de croûtons et rouille maison, fromage	
Soupe avec ou sans crustacés	13 €

FROMAGES

Assiette de salade verte	4 €
Assiette de fromages chauds, salade	12 €
Chariot de fromages affinés	12 €

LA BAINNADE SUCRÉE

Dessert maison 11 €

L'Impressionnant Soufflé au Calvados Morin, sorbet pomme cidrée maison
Parfait aux fraises
Mi-cuit chocolat valrhona 70
Tarte abricots rôtis, romarin
Tiramisu Speculoos

SERVI TOUS LES SOIRS, DE 19H À 21H30, SUR RÉSERVATION

PRIX NETS TTC, SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

INVITATION AU MANOIR

Foie gras de canard mi-cuit	
ou	
Verrine guacamole, crabe, pamplemousse	
ou	
Neuf huîtres normandes N°2 de Saint Vaast	
-	
T Bone de Veau rôti, carottes rôties au foin	
ou	
Rouget barbet, ratatouille maison	
ou	
Sole grillée aux billes de légume, beurre 1/2 sel	
-	
Chariot de fromages affinés	
-	
Baignade sucrée de votre choix	
	56 €

INVITATION DU CHEF

Hors samedi soir et week-ends fériés

Six huîtres normandes N°2 de Saint Vaast	
ou	
Tomate mozzarella di Buffala revisitée	
-	
Retour de pêche, légumes du marché	
ou	
Viande du jour, légumes du marché	
-	
Chariot de fromages affinés	
ou	
Tiramisu Speculoos	
	37 €

www.manoirdelapoterie.fr