

# RESTAURANT LOUIS XVI

## LEVER DE SOLEIL

Foie gras de Canard maison, cake aux épices	22 €
Truite de mer fumée maison, au bois de Hêtre (Pain de campagne toasté, crème fouettée)	19 €
Taboulé de choux fleurs, poulpe et sa marinade maison, tuile à l'encre de sèche	18 €
Filets de sardines grillées, douceur de poivron rouge, vinaigrette aux poireaux	17 €
Poke Bowl végétarien et perles de patates	16 €

## LES PIEDS DANS L'EAU

Les Huîtres Normandes n°3 de la Maison Grands Crus en Contentin, Patrick Liron  
Panaché d'huîtres « La pleine mer » et « La spéciale Utah Beach »  
Douze 23 € - Neuf 19 € - Six 13 €

## DANS L'EAU OU SUR LA TERRE

Veau braisé, frites de socca, brocoli, jus de cuisson	34 €
Lieu jaune croûte d'herbes, fenouil rôti et son émulsion au kikoman	28 €
Burger Angus du Manoir, frites maison	26 €
(compotée d'oignons, mimolette d'Isigny sur mer AOP, tomates, salade)	
Poisson ou viande du jour, gratin de blettes	24€

## FROMAGES ET DOUCEURS

Assiette de fromages Normands affinés par Manuel Borniambuc de la ferme de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur	12 €
Assiette de salade verte	4 €
Yaourt Normand fermier « Petit Blonvillais » nature ou vanille	3 €

## LA BAIGNADE SUCREE

Dessert maison 11 €

Douceur de chocolat « Dark noir » valrhona 70, confit de framboise et biscuit Joconde  
Rose de pomme Pink Lady, sabayon au Pommeau, crumble noix de pécan  
Cheesecake au citron Combava, caramel à l'orange  
Pavlova vanille, mascarpone, compotée de fruits rouges