



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

### 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 26 € - Neuf 21 € - Six 15 €

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

### LEVER DE SOLEIL

Foie gras de canard maison, cake aux épices du Chef 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 au quinoa et perles de pâtes 17 €

### DANS L'EAU OU SUR TERRE

Filet de bœuf Normand, légumes primeurs, sauce vin rouge 34 €  
Veau braisé, frites de socca, brocoli, jus de cuisson 31 €  
Burger Angus du Manoir, frites maison 29 €  
(Compotée d'oignons, mimolette d'Isigny sur mer AOP, tomates, salade)  
Lieu jaune croûte d'herbes, fenouil rôti et son émulsion au kikoman 28 €  
Poisson du marché, Duxelle de champignons 24 €  
Viande du boucher, gratin de Blettes 24 €  
Poke bowl à la Truite de mer fumée maison, quinoa et perles de pâtes 23 €

### FROMAGES ET DOUCEURS

Assiette de trois fromages Normands affinés par Manuel Borniambuc de Fort-Moville 12 €  
Assiette de salade verte 4 €  
Yaourt Normand fermier "Petit Blonvillais" nature ou vanille 3 €

### LA BAIGNADE SUCRÉE

Dessert maison 11 €

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

## INVITATION AU MANOIR

Foie gras de canard maison, cake aux épices du Chef  
ou  
Filets de sardines grillées, douceur de poivron rouge, vinaigrette aux poireaux  
ou  
Neuf huîtres normandes N°3  
Panaché d'huîtres « La pleine mer » et « La spéciale Utah Beach »  
-  
Veau braisé, frites de socca, brocoli, jus de cuisson  
ou  
Poke bowl à la Truite de mer fumée maison, quinoa et perles de pâtes  
ou  
Lieu jaune croûte d'herbes, fenouil rôti et son émulsion au kikoman  
-  
Chariot de fromages Normands affinés  
-  
Baignade sucrée de votre choix  
56 €

## INVITATION DU CHEF

Hors samedi soir et week-ends fériés

Six huîtres normandes N°3 "La pleine mer"  
ou  
Truite de mer fumée maison, au bois de hêtre  
(Pain de campagne toasté, crème fouettée)  
-  
Poisson du marché, Duxelle de champignons  
ou  
Viande du boucher, gratin de Blettes  
-  
Assiette de trois fromages Normands affinés  
ou  
Douceur de chocolat « Dark noir » valrhona 70,  
confit de framboise et biscuit Joconde  
37 €

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

PRISE DE COMMANDE ET RÉSERVATION : COMPOSEZ LE 201

TOUTE MODIFICATION DE PLATS DANS LES MENUS, ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT.

Prix nets ttc, service compris. Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.