



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) Taboulé 19 €
de choux fleurs, pulpe 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 €
(Comptée 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

Desserts maison 11 €

Coupe glacée sorbet pomme granny smith, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)
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

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.