

INVITATION AU MANOIR

Ravioles de ris de veau et poireaux, consommé de bœuf, coriandre fraîche

ou

Tartare de couteaux en marinière, bavarois d'artichaut barigoule, tuile aux noisettes

ou

Neuf huîtres normandes N°3

Panaché d'huîtres « La pleine mer » et « La spéciale Utah Beach »

-

Pigeon rôti, ses cuisses en boudin blanc, purée de pois cassés, figues au vin rouge

ou

Lotte rôtie, lentille belluga, coques et palourdes, bisque de crustacés au lait de coco

ou

Epaule d'agneau rôtie, ail confit, émulsion de pommes de terre et poêlée des sous-bois

-

Chariot de fromages 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

Lasagnes de saumon fumé Maison au bois de hêtre, aux herbes et aromates

-

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du boucher, légumes du moment

-

Assiette de trois fromages Normands affinés

ou

La brioche en pain perdu, sorbet mandarine

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.