

INVITATION AU MANOIR

Poêlée d'escargots du pré d'auge, Ail des ours,
crumble au charbon végétal, sponge-cake des sous-bois

ou

Saumon gravlax, émulsion de haddock, gelée de pamplemousse, salade de fenouil

ou

Neuf huîtres normandes N°3

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

-

Pavé de Sandre à l'unilatéral, asperges rôties, sauce vigneronne

ou

Tournedos de veau rôti, légumes printaniers, jus perlé thym/citron

ou

Lapin farci, épinards au beurre noisette, carotte fane au cumin

-

Chariot de fromages affinés

-

Baignade sucrée de votre choix

59 €

INVITATION DU CHEF

Hors samedi soir et week-ends fériés

Six huîtres normandes N°3 "La pleine mer"

ou

Croustillant de légumes poêlés, coulis de poivron rouge au gingembre

-

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du boucher, légumes du moment

-

Assiette de trois fromages Normands affinés

ou

Blanc manger à la rhubarbe, tuile dentelle

39 €

SERVI DU JEUDI AU LUNDI SOIR, 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.