



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 €

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

### LEVER DE SOLEIL

Foie gras de canard maison, cuit à basse température, toasts grillés 24 €  
Saumon gravlax, émulsion de haddock, gelée de pamplemousse, salade de fenouil 21 €  
Poêlée d'escargots du pré d'auge, Ail des ours, sponge-cake des sous-bois 19 €  
Croustillant de légumes poêlés, coulis de poivron rouge au gingembre 18 €

### DANS L'EAU OU SUR TERRE

Filet de bœuf Normand, os à moelle, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive fumée 36 €  
Tournedos de veau rôti, légumes printaniers, jus perlé thym/citron 34 €  
Carré d'agneau rôti, artichauts en barigoule et frits au romarin du jardin 32 €  
Pavé de Sandre à l'unilatéral, asperges rôties, sauce vigneronne 31 €  
Lapin farci, épinards au beurre noisette, carotte fane au cumin 28 €  
Poisson du marché ou viande du boucher, accompagnement de saison 26 €

### FROMAGES ET DOUCEURS

Chariot de fromages affinés par Manuel Borniambuc 16 €  
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur  
Assiette de trois fromages Normands affinés par Manuel Borniambuc 10 €  
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur  
Assiette de salade verte 4 €  
Yaourt Normand fermier "Petit Blonvillais" nature ou vanille 3 €

### LA BAINNADE SUCRÉE

Desserts Maison\* 12 €

Coupe glacée pomme Calvados, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)  
Dôme chocolat Ail noir, biscuit Joconde et praliné craquant  
Tarte aux fraises et basilic, glace yaourt  
Vacherin arôme de café 100% arabica et fève de tonka  
Blanc manger à la rhubarbe, tuile dentelle

\*Glaces confectionnées par le Maître artisan glacier Normand "Les Ateliers de Luc", à Touques

### 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.