

## INVITATION AU MANOIR

Aspic d'aile de Raie, pesto de salicornes

ou

Poulpe mariné, anchois et sa ratatouille, tuile dentelle

ou

Neuf huîtres normandes N°3

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

-

Pavé de thon, papeton d'aubergines, sauce vierge

ou

Carré d'agneau rôti, artichauts en barigoule et frits, jus au romarin

ou

Jambonnette de volaille farcie, 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

Gaspacho de tomates anciennes, salade de coquillages, île flottante paprika fumé

-

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du boucher, légumes du moment

-

Assiette de trois fromages Normands affinés

ou

Soupe de pêche, nectarine rôtie, glaçons menthe poivrée

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.