



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 €  
Poulpe mariné, anchois et sa ratatouille 22 €  
Aspic d'aile de raie, pesto de salicornes 19 €  
Gaspacho de tomates anciennes, salade de coquillages, île flottante paprika fumé 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 34 €  
Pavé de thon, papeton d'aubergines, sauce vierge 32 €  
Carré d'agneau rôti, artichauts en barigoule et frits, jus au romarin 31 €  
Jambonnette de volaille farcie, épinards au beurre noisette, carotte fane au cumin 29 €  
Poisson du marché ou viande du boucher, accompagnement de saison 27 €

### FROMAGES ET DOUCEURS

Chariot de fromages affinés par Manuel Borniambuc 15 €  
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur  
Assiette de trois fromages Normands affinés par Manuel Borniambuc 12 €  
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur  
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)  
Dôme chocolat mousse Ivoire Tonka et compotée de fraises  
Tarte aux abricots compotés, crémeux verveine  
Biscuit Nantais pistache et Bavarois fruits rouges, framboises fraîches  
Soupe de pêche, nectarine rôtie, glaçons menthe poivrée

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

### 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.