

INVITATION AU MANOIR

Consommé de bœuf, shitaké et sa raviole d'escargot à la persillade

ou

Millefeuille betterave, chèvre, cacahuète grillée, caramel de cidre

ou

Neuf huîtres normandes N°3

5 huîtres "La pleine mer" et 4 huîtres "La spéciale Utah Beach"

-

T-Bone de veau, champignons, topinambours et châtaignes

ou

Filet de Turbot, mousseline d'artichaut, bisque de crustacés

ou

Noix de Saint Jacques snackées, brocolis, crème de Raifort

-

Chariot de fromages affinés

-

Baignade sucrée de votre choix

Entrée • plat • dessert **59 €**

Entrée • plat • fromage et dessert **65 €**

INVITATION DU CHEF

Hors samedi soir et week-ends fériés

Six huîtres normandes N°3 "La pleine mer"

ou

Velouté de potimarron et son œuf parfait, crumble de parmesan, chips de jambon sec

-

Poisson du marché ou Viande du boucher

Accompagnements de saison

-

Assiette de trois fromages Normands affinés

ou

Pomme caramélisée et son crémeux au Pommeau

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.