



Le Chef et son équipe ont le plaisir
de vous présenter leur carte de saison.
Cuisine faite maison.

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 sans crustacés façon Jeannette de la Maison Pillet-Saiter à Trouville sur Mer
Croûtons, rouille et Fromage de Papa râpé "Tome Normande de Cambremer" 15 €

LEVER DE SOLEIL

Consommé de bœuf, shitaké et sa raviole d'escargot à la persillade 22 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre, toasts grillés, crème aux oeufs de hareng fumé 21 €
Millefeuille betterave, chèvre, cacahuètes grillées, caramel de cidre 19 €
Velouté de potimarron et son œuf parfait, crumble de parmesan, chips de jambon sec 18 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

T-Bone de veau, champignons, topinambours et châtaignes 34 €
Noix de Saint Jacques snackées, brocolis, crème de Raifort 32 €
Filet de Turbot, mousseline d'artichaut, bisque de crustacés 31 €
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 9 €
de Fort-Moville à deux pas d'Honfleur
Assiette de salade verte 4 €
Yaourt Normand fermier "Petit Blonvillais" nature ou vanille ou "Fleurs de Ferme" aux fruits 3 €

LA BAIGNADE SUCRÉE

Desserts Maison* 12 €

Soufflé à la Mandarine Napoléon Impériale
Pomme caramélisée et son crémeux au Pommeau
Biscuit chocolat/amande, poire rôtie
Crème brûlée au potiron et cannelle
Coupe glacée sorbet pomme Granny Smith, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)

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

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.