

INVITATION AU MANOIR

Crème renversée artichaut, chips croquantes, sauce vierge

ou

Asperges blanches justes tiédies, jambon Serrano affiné 12 mois, crumble chorizo

ou

Neuf huîtres normandes N°3

Panaché d'huîtres "La pleine mer" et "La spéciale Utah Beach"

Paleron de veau braisé, oignon entier confit, carottes, jus corsé

ou

Queue de lotte snackée, panacotta poivrons doux, tomate, vinaigrette coco-gingembre

ou

Suprême de caille et ses cuisses en estouffade, mousseline de petits pois, chou kale frit, sauce porto

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

Effiloché de bœuf aux herbes en cromesquis, coulis ail des ours

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du boucher, légumes du moment

Assiette de trois fromages Normands affinés

ou

Tarte aux pommes, glace vanille

39 €

SERVI DU JEUDI AU LUNDI SOIR, DE 19H À 21H, SUR RÉSERVATION

TOUTE MODIFICATION DE PLATS DANS LES MENUS, ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT.

Prix nets ttc, service compris. Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.