



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

Saumon fumé maison au bois de hêtre, toast grillés, crème 22 €
Effiloché de bœuf aux herbes en cromesquis, coulis ail des ours 20 €
Asperges blanches justes tiédies, jambon Serrano affiné 12 mois, crumble chorizo 19 €
Crème renversée artichaut, chips croquantes, sauce vierge 18 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Paleron de veau braisé, oignon entier confit, carottes, jus corsé 31 €
Queue de lotte snackée, panacotta poivron doux, tomate, vinaigrette coco-gingembre 30 €
Suprême de caille et ses cuisses en estouffade, mousseline de petit pois,
chou kale frit, sauce porto 29 €
Poisson du marché ou viande du boucher, accompagnement de saison 28 €

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 "Fleurs de Ferme" nature ou aux fruits 3 €

LA BAINNADE SUCRÉE

Desserts Maison* 12 €

Soufflé à la poire William
Tarte aux fraises, ricotta, basilic frais, sorbet Mara des bois
Zéphir vanille, compotée rhubarbe et gelée framboise, riz soufflé
Dôme chocolat blanc passion, insert ananas, chantilly caramel
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

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.