

INVITATION AU MANOIR

Tomate ancienne*, burrata fumée, gaspacho en gelée, pesto et balsamique

ou

Ceviche de daurade royale aux fruits de la passion

ou

Neuf huîtres normandes N°3

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

Thon en tataki, émulsion de riz basmati, huile de wasabi

ou

Filet de bœuf normand, courgette* ronde farcie, jus corsé

ou

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

Baignade sucrée de votre choix

Entrée • plat • dessert

59 €

Entrée • plat • assiette de 3 fromages normands • dessert

65 €

Entrée • plat • chariot fromages normands • dessert

72 €

INVITATION DU CHEF

Hors samedi soir et week-ends fériés

Six huîtres normandes N°3 "La pleine mer"

ou

Vitello tonnato, vinaigrette aux aromates

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du jour, légumes du moment

Assiette de trois fromages normands affinés

ou

Tarte feuilletée amandes et abricots

39 €

MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans

Plat du jour et dessert du jour

22 €

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.