



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, toasts grillés, crème aux œufs de hareng fumé 22 €
Tomate ancienne*, burrata fumée, gaspacho en gelée, pesto et balsamique 21 €
Ceviche de daurade royale aux fruits de la passion 20 €
Vitello tonnato, vinaigrette aux aromates 19 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Filet de bœuf normand, courgette* ronde farcie, jus corsé 34 €
Queue de lotte snackée, panacotta poivron doux, tomate, vinaigrette coco-gingembre 32 €
Thon en tataki, émulsion de riz basmati, huile de wasabi 31 €
Poisson du marché ou viande du jour, accompagnement de saison 27 €
Assiette de frites maison 6 €

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, vanille ou mûre 3 €

LA BAIGNADE SUCRÉE

Desserts Maison** 12 €

Soufflé à la poire William
Soupe de nectarine à la verveine citronnelle, glace au yaourt
Mojito revisité, granité de rhum mentholé, mascarpone citron vert
Coupe glacée sorbet pomme Granny Smith, Calvados Morin sélection 6 ans (servi à table)
Millefeuille, chocolat blanc, vanille et fruits rouges
Mi-cuit chocolat amande et noix de pecan

*Légumes bio de la Ferme du Château à Villerville

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

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.