

## INVITATION AU MANOIR

Carpaccio de Saint-Jacques, citron caviar en millefeuille, choux-fleurs en mousseline  
ou

Velouté de châtaigne, champignons de Paris, œuf parfait,  
butternut rôtie, tuile croustillante à la châtaigne

ou

Neuf huîtres normandes N°3

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

Noix de Saint-Jacques snackées du bateau l'Amarante à Honfleur,  
pomme Granny Smith aux algues wakamé, vinaigrette yuzu

ou

Filet de turbot meunière, purée de pommes de terre au citron confit  
et beurre noisette

ou

Noisette d'agneau rôti, topinambour braisé, jus corsé à l'ail

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

Le pithivier de canard et foie gras de canard, salade mêlée à l'huile de truffes

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du jour, légumes du moment

Assiette de trois fromages normands affinés

ou

Crème caramel au lait d'amande

**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.