

INVITATION AU MANOIR

Neuf huîtres normandes N°3

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

ou

Les asperges blanches, jaune d'œuf confit, vinaigrette carotte-orange,
pop-corn soufflés et tuile de parmesan

ou

Le foie gras de canard de la maison Rougié au Calvados,
crumble au cacao, brioche toastée

Filet mignon de veau, asperges vertes et carottes fanes, jus corsé

ou

Pavé de saumon farci au beurre d'herbe, écrasé de pommes de terre à l'huile fumée,
vinaigrette coco-gingembre

ou

Dos de cabillaud, lentilles beluga, coulis de petits pois à l'ail des ours

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

Tataki de bœuf fumé au bois de hêtre, condiment au curry jaune

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du boucher, légumes du moment

Assiette de trois fromages normands affinés

ou

La crème brûlée au chocolat noir Guayaquil

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.