

INVITATION AU MANOIR

Neuf huîtres normandes Saint Vaast N°3

ou

Langoustines rôties en Kadaïf, taboulé de quinoa, nectarine, vinaigrette aux crustacés

ou

Ceviche de Daurade, grenade, huile d'olive citron, herbes fraîches

Limande - Sole farcie, nage d'agrumes au safran et pommes de terre braisées

ou

Lieu jaune rôti, mousseline de brocolis,
crème de brousse de brebis au citron Combava

ou

Onglet de bœuf Angus (Irlandais), échalotes confites et papeton d'aubergine

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 Saint Vaast N°3

ou

Carpaccio de tomates anciennes, Burrata, pesto de basilic

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du boucher, légumes du moment

Assiette de trois fromages normands affinés

ou

Tarte Poire Bourdaloue

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.