

## INVITATION AU MANOIR

Neuf huîtres Normandes Saint Vaast N°3

ou

Carpaccio de Saint-Jacques, crème de yuzu, vinaigre de cidre et piment d'Espelette  
du bateau Amarante à Honfleur

ou

Le foie gras de canard de la Maison Rougié, chutney de coing, pain aux céréales

---

Filet de turbot, risotto aux champignons, crème de cresson

ou

Noix de Saint-Jacques snackées, galette de pommes de terre, vinaigrette à l'huile de truffe  
du bateau Amarante à Honfleur

ou

Paleron de bœuf braisé, mousseline de panais, sauce vin rouge

---

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

Velouté de potimarron et châtaignes, œuf parfait, écume de lard paysan

---

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du jour, légumes du moment

---

Assiette de trois fromages normands affinés par Manuel Borniambuc

ou

Tiramisu caramel beurre salé

39 €

## MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans

Plat du jour et dessert du jour

22 €

### Supplément Voyage Gourmand

La madeleine XXL au chocolat pour 2 personnes à partager +10 €  
La coupe de champagne gourmande (Palmer brut) +10 € par personne

Toute modification de plats dans les menus, entraînera un supplément.

Servi du jeudi au lundi soir, de 19h à 21h, sur réservation. Prix nets ttc, service compris.