

## INVITATION AU MANOIR

Neuf huîtres Normandes Saint Vaast N°3

ou

Foie gras de canard de la Maison Rougié, confit de figues / cerise noire, pain toasté

ou

Conchiglioni farcis aux crabes et langoustines, écume, mousseline de brocolis

ou

L'œuf label rouge frit en kadaïf, poêlée de champignons à l'ail des ours et coriandre, vinaigrette soja /sésame

Baron d'agneau français rôti, pont neuf de pois chiches, échalotes confites et jus corsé à l'ail noir

ou

Pavé de thon snacké aux graines de sésames noires, avocat grillé tartare de tomates et oignons cébète aux herbes fraîches, sauce aux poivres

ou

Suprême de caille française et ses cuisses braisées, tortilla aux lentilles, lard paysan, crème de volaille à la réglisse

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

L'œuf label rouge frit en kadaïf, poêlée de champignons à l'ail des ours et coriandre, vinaigrette soja, sésame

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du boucher, légumes du moment

Assiette de trois fromages normands affinés par Manuel Borniambuc

ou

La pavlova mangue, ananas, chantilly au gingembre confit

39 €

## MENU ENFANT

Jusqu'à 11 ans

Plat du jour et dessert du jour

22 €

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.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles sur demande auprès du personnel.