

INVITATION AU MANOIR

Neuf huîtres Normandes Saint Vaast N°3

ou

Foie gras de canard français, cuit à basse température de la maison Rougié,
chutney de rhubarbe, pains toastés

ou

Millefeuille de crabe aux herbes fraîches, rémoulade de céleri
et Granny Smith, vinaigrette thai

ou

Asperges blanches, mayonnaise mimosa à l'ail des Ours

Baron d'agneau français rôti, petits légumes farcis

ou

Espadon snacké, sauce vierge, patate douce en tataki panée

ou

Demi-homard européen rôti au beurre d'algues, tagliatelles ou frites maison, pousses d'épinard

Baignade sucrée de votre choix

Entrée • plat • dessert

59 €

Entrée • plat • chariot fromages affinés • dessert

69 €

INVITATION DU CHEF

Hors samedi soir et week-ends fériés

Six huîtres Normandes Saint Vaast N°3

ou

Chipirons farcis au chorizo, émulsion de riz, coulis de tomate

ou

Tartelette sablée au parmesan, crémeux betterave et chèvre, caramel de cidre

Poisson du marché, accompagnement de saison

ou

Viande du jour, légumes du moment

Assiette de 3 fromages normands affinés par Manuel Borniambuc

ou

Ananas rôti au miel, millefeuille mousse coco-gingembre

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.