



Le Chef et son équipe ont le plaisir de vous présenter
leur carte de saison. Cuisine faite maison.

LES PIEDS DANS L'EAU

Soupe de poissons sans crustacés façon Jeannette de la Maison Pillet-Saiter à Trouville
Croûtons, rouille et Comté (affinage 12 mois) 15 €

Les Huîtres Normandes Saint Vaast n°3 de la Maison Grands Crus en Cotentin, Patrick Liron
Douze 26 € - Neuf 21 € - Six 15 €

LEVER DE SOLEIL

Foie gras de canard français, cuit à basse température de la maison Rougié,
chutney de rhubarbe, pains toastés 23 €

Millefeuille de crabe aux herbes fraîches, rémoulade de céleri et Granny Smith,
vinaigrette thaï 22 €

Saumon d'Ecosse label rouge, fumé maison au bois de hêtre,
toasts grillés, crème aux Raifort 21 €

Chipirons farcis au chorizo, émulsion de riz, coulis de tomate 20 €

Asperges blanches, mayonnaise mimosa à l'ail des Ours 19 €

Tartelette sablée au parmesan, crémeux betterave et chèvre, caramel de cidre 18 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE

Côte de Bœuf (FR), pousses d'épinards, pommes frites maison 84 €
pour 2 personnes à partager. 1 kg environ. Accompagnements à volonté.

Homard entier européen rôti, 400/600 g, au beurre d'algues,
tagliatelles ou frites maison, pousses d'épinards. Accompagnements à volonté. 47 €

Baron d'agneau français rôti, petits légumes farcis 32 €

Espadon snacké, sauce vierge, patate douce en tataki panée 30 €

Poisson du marché ou viande du jour, accompagnement de saison 28 €

Assiette de pommes frites maison 6 €

PAUSE FRAÎCHEUR 5 €

Crème glacée au bourgeon de sapin, liqueur « Le vert sapin », distillerie Guy (2 cl)

Sorbet citron basilic, Limoncello Meletti (2 cl)

Sorbet pomme, Calvados Morin 4/5 ans (2 cl)

FROMAGES ET DOUCEURS

Chariot de fromages affinés par Manuel Borniambuc de Fort-Moville 15 €

Pousses d'épinards, citron, parmesan 6 €

LA BAIGNADE SUCRÉE 12 €


Soufflé aux pommes, Calvados

Coupe glacée sorbet pomme, Calvados Morin Sélection

Ananas rôti au miel, millefeuille mousse coco-gingembre

Tartelette fraise-basilic, sorbet fraise

Crémeux chocolat noir-menthe poivrée, brownie noisette, glace bourgeon de sapin

Coup de cœur du Chef 

Tarte Tatin XXL à partager, caramel à la praline rose 20 €

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 thaï

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.