

Collection du Manoir

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

LEVER DE SOLEIL

Salade d'antipastis Cecina de bœuf 18 mois, chorizo Ibérique de Bellota, jambon Serrano, lomo de porc blanc, artichauts et courgettes grillés	26 €
Foie gras de canard mi-cuit aux figues	21 €
Tartare de bœuf Normand, copeaux de parmesan, sur lit de salade	21 €
Les 12 escargots du Pré d'Auge Antoine Meugeot à Trouville sur Mer	19 €
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et crème à l'aneth de la ferme Borniambuc	18 €

LES PIEDS DANS LE SABLE

Nos Huîtres Normandes (n°2) de Saint Vaast	
Les douze	25 €
Les neuf	19 €
Les six	14 €

VAGUE TROUVILLAISE

Nos soupes Accompagnées de Croûtons et Rouille Maison, Comté Râpé



La Maison de pêche Pillet-Saiter est présente depuis 5 générations sur le Port de Trouville sur Mer, la recette de la grand-mère Jeannette est un secret jalousement gardé...

Soupe de poissons à la façon de Jeannette	13 €
Soupe de poissons sans crustacé à la façon de Jeannette	13 €
Velouté maison du moment	13 €

DANS L'EAU OU SUR TERRE*

Homard européen rôti 600 / 800 g	52 €
Sole Meunière	34 €
Filet de bœuf Normand, sauce morilles	32 €
St Jacques snackées au beurre d'agrumes	30 €
Pigeon farci au foie gras	26 €
Retour de pêche	26 €
Joue de porc confite au cidre Bréavoine	21 €

**Accompagnement au choix :*
Risotto, écrasé de pommes de terre,
légumes du moment, pâtes

LE CHARIOT DE FROMAGES DU TERROIR

Affinés et sélectionnés par mon Ami Manuel Borniambuc
à sa Ferme de Fort-Moville (27) 12 €

LE CHÂTEAU DE SABLE

Jusqu'à 12ans 22 €

Œufs mimosa
ou
L'assiette de charcuterie

Pâtes au saumon
ou
Burger frites

Mi-cuit au chocolat
ou
Palette glacée



Le Foie gras en Festival 75 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Amuse bouche

Trilogie de foie gras mi-cuit

Pot-au-feu de foie gras poêlé

Bœuf Normand rossini aux jeunes pousses

Le Chariot de Fromages du Terroir

La Baignade sucrée de votre choix

L'Invitation du Chef 37 €

Hors Samedis et Week-ends Fériés

Amuse bouche

Velouté maison du moment

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre
et crème à l'aneth de la ferme Borniambuc

Retour de pêche*

Joue de porc confite au cidre Bréavoine*

Le Chariot de Fromages du Terroir

Crème brûlée, saveur du moment

Tarte tatin maison, crème fraîche
de la ferme Borniambuc

**Accompagnement au choix :*
Risotto, écrasé de pommes de terre,
légumes du moment, pâtes

L'Invitation au Manoir 56 €

Amuse bouche

Tartare de bœuf Normand, copeaux de parmesan,
sur lit de salade

ou
Foie gras de canard mi-cuit aux figues

ou
Les 12 escargots du Pré d'Auge

Sole Meunière*

ou
Filet de bœuf Normand, sauce morilles*

ou
St Jacques snackées au beurre d'agrumes*

Le Chariot de Fromages du Terroir

La Baignade sucrée de votre choix

**Accompagnement au choix :*
Risotto, écrasé de pommes de terre,
légumes du moment, pâtes

LA BAINNADE SUCRÉE 11 €

L'IMPRESSONNANT

Soufflé au Calvados, sorbet pomme granny cidre

L'IRRESISTIBLE

Mi-cuit au chocolat guanaja 70% cacao Valrhona,
glace vanille bourbon Four Roses

L'IMMANQUABLE

Nage d'agrumes, glace Earl Grey

L'INTRIGUANT

Poire pochée aux fèves de Tonka, glace et galette caramel

L'INCONTOURNABLE

Tarte tatin maison, crème fraîche de la ferme Borniambuc

