



Le Manoir

Menu Festif

Entrée, plat, dessert 65€

Entrée

Foie gras de canard maison et pain toastés

Trois huîtres de Veules-Les-Roses N°3

Burrata crémeuse, tomates, avocat, vinaigrette et miel

ou

Assiette de saumon fumée, pains toastés, crème
ciboulette

Plat

Suprême de poulet, pomme purée, sauce vallée
d'Auge

Entrecôte, pommes allumettes sauce béarnaise

Filet de bar au beurre blanc et pomme purée

Pavé de Saumon sauce citronnée et haricots verts

ou

Plateau de fruits de mers « L'iconique » + 5€

6 huîtres de Veules-Les-Roses, bulots, 6 crevettes
roses, amandes

Dessert Maison

Tarte Tatin, crème d'Isigny

Pavlova aux fruits de saison