



Le Manoir

Menu Festif

Entrée, plat ou plat, dessert 55€

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, blinis crème ciboulette

Plat

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

Entrecôte de race Normande, 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

Profiterole, crème vanillée et sauce chocolat

ou

Moelleux au chocolat, crème anglaise