

Les premiers instants

*Le foie gras de canard de la Ferme Saint Clair,
au naturel, ou poêlé (20'), magret fumé,
gelée de sangria, fraises caramélisées et pain soufflé* 30 €

*L'aile de raie et la langue de bœuf,
en vinaigrette « piquante », tuile de sésame,
câpres, poireaux et radis, crème d'ail et de sauge* 30 €

*Le cabillaud côtier,
étuvé, assaisonné de tourteau et de taboulé,
oignon rouge confit au vinaigre, émulsion crustacé* 28 €

Le plat signature du Chef Nicolas Fages :

*Les œufs bio de la ferme du Manoir,
l'un cuit à 65°, asperges, crème de champignons du moment, Lardo di Colonnata
l'autre en mousse dans sa coquille, flan de homard, croûtes de Carrouges
et lardons de cochon de Bayeux* 26 €

La mer

*La sole,
étuvée, sauce « Dieppoise », épinards, oignons nouveaux confits* 42 €

*La pêche du moment,
rôtie au chorizo de cochon de Bayeux, crème de laitue,
chou- rave râpé en vinaigrette de noix, fenouil et moutarde* 39 €

*Le demi homard de nos côtes,
purée d'artichaut au citron confit, émulsion cardamome, petits pois et manges-tout,
les coudes en ravioles à l'ail noir et aux amandes* 48 €

La terre Toutes nos viandes sont d'Origine Française

- Le pigeonneau de la Suisse Normande,
rôti et fumé au foin, réduction de vin épice, courgette et croquant noisette* 40 €
- Le filet de bœuf Normand,
grillé, poudre de pomme de terre à la ciboulette et huile de truffe,
mayonnaise d'œuf dur, vert et côte de blette, le jus à l'os à moelle* 39 €
- Le ris de veau,
rôti, sous un voile d'agrumes,
carottes confites au jus d'orange et au cumin, émulsion au beurre noisette* 39 €

Le fromage

- De la coopérative aux petits producteurs « bio » découvrez notre plateau de fromages
100 % Normands, pain aux pommes, raisins secs, noix et céréales* 18 €

Le sucre

Nous vous conseillons de commander votre dessert en début de repas, afin d'écourter le temps d'attente dû à sa réalisation

- Le chocolat « Pur Vénézuéla »,
en flan et en nougatine, glace à la menthe du jardin, sauce cacao et coriandre* 19 €
- L'assiette de glaces, crèmes italiennes et sorbets maison* 17 €
- La fraise du Verger du Parc,
au naturel, chantilly au vin rouge, «anglaise» pistache, sucre, poivre et roquette* 19 €
- La rhubarbe,
dans un gâteau à la peau de lait et dans une tuile croquante au fenouil,
glace citron-cardamome* 19 €
- La pomme de la région,
confite, sur une mousse au caramel-beurre salée, sorbet pomme,
réduction de «Calva», croûte de sucre, riz soufflé à la cannelle* 19 €