

La Table des Impressionnistes

Nous vous proposons une cuisine du moment, inspirée par nos fournisseurs et amis, qui nous présentent des produits de notre terroir Normand, exceptionnels, authentiques, riches d'une rigueur et d'une attention de tous les jours.

Côté cave, notre passion nous amène à voyager et à aller à la rencontre de vigneron de la France entière.

Nous sommes fiers et heureux de vous proposer des flacons rares, fruits du travail des hommes et des femmes passionnés par leur terre, et qui rendent hommage aux terroirs et aux climats de leur région.

Menu Monet

Deux Entrées / Un Plat / Un Dessert / 79 €

Menu Renoir

Une Entrée / Un Plat / Un Dessert / 65 €

Menu Herbo

Une Entrée et Un Plat OU Un Plat et un Dessert / 52 €

A la Carte

Entrée 21 € / Plat 42 € / Dessert 21 €

Le Menu Monet est servi jusqu'à 13h30 / 21h15 afin de pouvoir l'apprécier dans les meilleures conditions.

La Table des Impressionnistes

Prélude Gourmand

FOIE GRAS, GENIEVRE DE HOULLE & CAFE MOKA D'ETHIOPIE

Foie gras mariné au Genièvre de Houlle et cuit à basse température,
Gelée au Café Moka d'Ethiopie & Brioche tranchée

MAQUEREAU, AVOCAT & TOMATE ANANAS

Filets de Maquereau marinés puis snackés
Avocat rôti & déclinaison de tomate ananas

LE POISSON SAUVAGE

Poché dans un lait d'amande
Déclinaison autour de la courgette

AGNEAU DU QUERCY

Pièce noble cuite à basse température, l'épaule confite en cromesquis
Artichauts poivrade, Royale de hareng fumé
Jus d'agneau

LES FROMAGES DE NORMANDIE

Camembert / Pont-L'Evêque / Livarot

/ 12 €

La Table des Impressionnistes

LES DESSERTS DE GAUTHIER

LA FRAISE,

Tartare de fraises parfumées au basilic

Crèmeux et biscuit pistache

Rafraîchi d'un sorbet gaspacho

LE CHOCOLAT CARAÏBE,

Alliance cassis et serpolet,

Crème glacée au thym

Accentuée d'un confit de fruit noir

La Table des Impressionnistes

Nous remercions nos fournisseurs pour leur travail :

Le Foie Gras – Ferme de la Houssaye à Epaignes – Mme & M. Lavigne
Le Maquereau – Honfleur Marée à la Rivière Saint Sauveur

Le Poisson Noble – Armement « Cap en Baie » - Mme & M. Beslon à Honfleur
L'Agneau – AOP Quercy

Le Chocolat – Valrhôna

Le Pain – Boulangerie Tetard à Honfleur

Le Beurre et la Crème – Ferme du Mesnil-Ferrey à St Pierre du Val

Le Manoir des Impressionnistes et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.

Les informations relatives aux allergènes dans nos cartes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.



Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.