

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, poivre de cassis* 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°, haricots, 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

*Le Saint-Pierre,
rôti, sauce « Dieppoise », vert et blanc de blettes, oignons confits* 42 €

*Le saumon d'Isigny,
étuvé, chorizo de cochon de Bayeux, concombre et betterave, fenouil,
émulsion au gingembre et pain frit* 39 €

*Le demi homard de nos côtes,
caviar d'aubergine aillé, assaisonnement poivron, persil, citron,
tomate et aubergine confite, les coudes en ravioles à l'ail noir et aux amandes* 48 €

<i>Le pigeonneau de la Suisse Normande, rôti et fumé au foin, réduction de vin épicié, courgette et croquant noisette</i>	40 €
<i>Le filet de bœuf Normand, grillé, poudre de pomme de terre à la ciboulette et huile de truffe, mayonnaise d'œuf dur, pâtisson rôti</i>	39 €
<i>Le ris de veau, rôti, sous un voile d'agrumes, carottes confites au jus d'orange et au cumin, émulsion au beurre noisette</i>	39 €

Le fromage

<i>De la coopérative aux petits producteurs « bio » découvrez notre plateau de fromages 100 % Normands, pain aux pommes, raisins secs, noix et céréales</i>	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

<i>Le chocolat « Pur Vénézuéla », en flan et en nougatine, glace à la menthe du jardin, sauce cacao et coriandre</i>	19 €
<i>L'assiette de glaces, crèmes italiennes et sorbets maison</i>	17 €
<i>La fraise du Verger du Parc, au naturel, chantilly au vin rouge, «anglaise» pistache, sucre, poivre et roquette</i>	19 €
<i>La rhubarbe, dans un gâteau à la peau de lait et dans une tuile croquante au fenouil, glace citron-cardamome</i>	19 €
<i>La framboise du verger du parc, en mousse, compotée d'abricot, nougatine biscuitée, glace à la reine des prés, amandes torrifiées</i>	19 €