

## Le potager d'à côté

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
OEUF PARFAIT DE POULE BIO, PÔLÉE SYLVESTRE ET CRÈME FERMÈRE À L'ESTRAGON ORGANIC chicken egg, mushrooms and tarragon cream	21€	
POTAGE DU MOMENT Soup of the moment	16€	
COQUILLES SAINT-JACQUES, DÉCLINAISON DE CHOUX ET POMME, AIGRE-DOUX AU POMMEAU Scallops, variation of cabbage and apple, local sweet and sour apple liqueur	20€	
RISOTTO DU JOUR Risotto of the day		24€

## Au bord de la Mer

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
COQUILLES SAINT-JACQUES DORÉES, ÉPINARDS ET TROMPETTES DE LA MORT Golden brown scallops, spinach and wild craterellus mushrooms		29€
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON, CROSTINI D'AÏOLI Homemade rock fish soup, aioli crostini	21€	
HUÎTRES SPÉCIALES NORMANDIE N°3 Normandy special oysters N °3	6 : 15€ / 9 : 20€ / 12 : 24€	
GAMBAS EN TEMPURA, SAUCE AIGRE-DOUCE, SALADE Prawn tempura, sweet and sour sauce, salad		29€
BAR SAUVAGE, ARTICHAUTS ET CAROTTES, CONDIMENT À LA SAUGE ET ANCHOIS Wild bass, artichokes and carrots, sage and anchovy seasoning		37€

SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX / 6€

LÉGUMES : Verts / de saison

POMME DE TERRE : purée / frites — PÂTES : penne — SALADE

VEGETABLES : Green / seasonal

POTATOES : puree / french fries — PASTA : penne — SALAD

# L'amour est dans le pré

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
PLANCHE DE CHARCUTERIE, FROMAGES ET MESCLUN Charcuterie platter, cheeses and mixed salad leaves	23€	
JARRET DE VEAU CONFIT, ÉCRASÉE DE COURGE, TUILE DE PARMESAN ET NOISETTE Preserved veal shank, crushed butternut squash, Parmesan and hazelnut crisp		32€
LE BURGER The burger		25€
LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS Charolais beef tartare		24€
VOLAILLE FERMIÈRE FAÇON VALLÉE D'AUGE, GARNITURE "GRAND-MÈRE" Farm poultry Vallée d'Auge recipe, "grandmother" garnish		
- Pour 1 personne For 1 person		29€
- Cuisiné en cocotte, à partager pour 2 personnes For 2 people		56€

## Les Incontournables

SERVIS DE 12H À 21H30  
Served from noon to 9:30pm

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE, TOAST GRILLÉ Scottish smoked salmon, grilled toast	19€	
FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL, TATIN DE COINGS ET GRUÉ DE CACAO Duck foie gras, quince tatin and cocoa nibs	23€	
LA SALADE CÉSAR, POULET GRILLÉ ET BACON Caesar salad, grilled chicken and bacon		20€
CROQUE-MONSIEUR "FRANÇOIS" À LA TRUFFE D'ÉTÉ, JEUNES POUSSÉS DE SALADE François' Croque Monsieur with summer truffle, young sprouts		23€
LE CLUB SANDWICH POULET ET BACON AU PAIN COMPLET Chicken & bacon wholemeal club sandwich		24€
SOLE DE NOS CÔTES CUITE MEUNIÈRE, POMME DE TERRE ÉCRASÉE Local sole meunière, mashed potatoes		49€
FILET DE BŒUF NORMAND AU SAUTOIR, LÉGUMES ET GIROLLES, JUS DE RÔTI Pan-fried Norman beef fillet, vegetables and chanterelle mushrooms, gravy		39€

# Instantés de Douceurs

ASSIETTE DE FROMAGES NORMANDS, JEUNES POUSSÉS DE SALADE Normandy cheese plate, young sprouts	12€
NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE, CRÈME, SAUCE CHOCOLAT ET GLACE VANILLE Waffle with cream, chocolate sauce and vanilla ice cream	13€
CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA Tonka bean crème brûlée	12€
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CRÈME GLACÉE AU PAIN D'ÉPICES Red wine poached pear, ice cream with gingerbread	12€
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee	14€
OMELETTE NORVÉGIENNE, POMME, CIDRE ET VANILLE, FLAMBÉE AU CALVADOS Baked Alaska, apple, cider and vanilla, flambe with Calvados	22€ A partager / To share
TARTE NORMANDE, GLACE VANILLE Local apple tart, vanilla ice cream	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÉMEUX FRAMBOISE Chocolate mousse, creamy raspberry	13€



## SOIF D'AVENIR - L'EAU DES MANOIRS

Afin de réduire l'impact environnemental, l'Hôtel vous propose à la dégustation l'eau des Manoirs. A partir du réseau d'eau local, l'eau est micro filtrée et affinée sur place. Le procédé Behring™ breveté élimine les bactéries et particules polluantes tout en conservant les minéraux.

Servie fraîche, plate ou pétillante (5€), l'eau des Manoirs constitue une alternative durable aux eaux embouteillées traditionnelles. Un engagement éco-responsable au quotidien.

## THIRST FOR THE FUTURE - MANOIRS WATER

In order to reduce the environmental impact, the hotel offers tasting water Manoirs. From the local water network, the water is micro-filtered and refined on site. The patented Behring™ process removes polluting bacteria and particles while preserving minerals.

Served fresh, flat or bubbly (5€), Manoirs water is a sustainable alternative to traditional bottled water. An eco-responsible commitment every day.

NOTRE CARTE EST PROPOSÉE TOUS LES JOURS DE 12H00 À 15H00 ET DE 19H00 À 21H30  
OUR MENU IS SERVED DAILY FROM NOON TO 3.00PM AND FROM 7.00 TO 9.30PM

Prix nets, service compris. Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France. Liste des allergènes sur demande.

Nous acceptons les règlements en espèces et par carte de crédit. Les chèques ne sont pas acceptés.

Net prices, service included. All our meat is of French origin. List of allergens on request. We accept all major credit cards and cash; no checks.