

1899

r e s t a u r a n t

Carte Automnale



LES MANOIRS

Tourgéville



Papier recyclé à usage unique
Single-use recycled paper

Le potager d'à côté

	ENTRÉE <i>Starter</i>	PLAT <i>Dish</i>
Soupe de courges, crème soufflée au marron, foie gras confit <i>Squash soup, chestnut soufflé cream, preserved foie gras</i>	17€	
Cromesquis de Pont-l'Evêque, mâche & andouille de Vire, vinaigre de cidre <i>Cromesquis with Pont-l'Evêque cheese, lamb's lettuce & chitterling sausage, cider vinegar</i>	18€	
Saint-Jacques marinées, carpaccio de champignons blonds, noisettes torréfiées <i>Marinated scallops, blond mushroom carpaccio, roasted hazelnuts</i>	23€	
Risotto carnaroli & sarrasin, Parmigiano Reggiano, artichauts violets <i>Carnaroli risotto with buckwheat, Parmigiano Reggiano, purple artichokes</i>		27€

L'amour est dans le pré

	PLAT <i>Dish</i>
Burger classique, frites maison <i>Classic burger, homemade French fries</i>	25€
Burger Normand, steak, pomme, andouille de Vire et Pont-l'Evêque, frites maison <i>Norman burger, steak, apple, chitterling sausage and Pont-l'Evêque cheese, homemade French fries</i>	26€
Souris d'agneau au romarin confite au miel de châtaignier, polenta crémeuse <i>Preserved lamb shank with chestnut honey and rosemary, creamy polenta</i>	31€
Planche de charcuteries et fromages <i>Cold cuts and cheese board</i>	25€
Tartare de bœuf Charolais, frites maison <i>Charolais beef tartare, homemade French fries</i>	24€
Suprême de pintade confité aux herbes, lasagne d'épinards et champignons <i>Filleted breast of guinea fowl with herbs, spinach and mushroom lasagne</i>	28€

An bord de la mer

ENTRÉE PLAT
Starter Dish

Lieu jaune de ligne à la dieppoise en cocotte, quinoa blanc de Normandie <i>Dieppe-style pollack casserole, white quinoa from Normandy</i>	
- Pour 1 personne <i>For 1 person</i>	29€
- Pour 2 personnes <i>For 2 persons</i>	57€
Soupe de poissons maison, crostini d'aïoli <i>Homemade fish soup, aioli crostini</i>	21€
Huîtres de Normandie 'Utha Beach' N.3 <i>'Utha Beach' Normandy oysters N.3</i>	6p: 15€ 9p: 20€ 12p: 24€
Gambas en tempura, sauce aigre-douce, jeunes pousses de salade <i>Prawn tempura, sweet and sour sauce, young salad leaves</i>	29€
Coquilles Saint-Jacques rôties, carottes des fermes d'ici <i>Roasted scallops, carrots from local farms</i>	32€

Les Incontournables

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

ENTRÉE PLAT
Starter Dish

Saumon fumé d'Ecosse, pain grillé <i>Scottish smoked salmon, toasted bread</i>	19€
Foie gras de canard au naturel, poire Comice au poivre timut <i>Duck foie gras, Comice pear with timut pepper</i>	24€
Salade César, volaille grillée et bacon crispy <i>Grilled chicken Caesar salad with crispy bacon</i>	19€
Croque-monsieur "François" truffe d'été, cœur de sucrine <i>"François" croque-monsieur with summer truffle, sucrine lettuce heart</i>	23€
Club sandwich au pain complet, poulet grillé et bacon <i>Club sandwich with wholemeal bread, grilled chicken and bacon</i>	24€
Sole de nos côtes meunière, pomme de terre écrasée <i>Sole meunière, mashed potatoes</i>	48€
Filet de bœuf Normand au sautoir, légumes mijotés au jus, pesto persil/ anchois <i>Norman beef fillet, stewed vegetables, parsley / anchovy pesto</i>	39€

SUPPLÉMENT GARNITURE / *ADDITIONAL GARNISH*

Brocoli, frites maison, pomme écrasée,
mesclun, légumes de saison

*Broccoli, homemade fries, mashed potatoes,
mixed salad leaves, seasonal vegetables*

6€

Instants de douceur

Sélection de fromages de Normandie 12€
Selection of Norman cheese

Notre incontournable gaufre, chantilly,
sauce chocolat, glace vanille 13€
*Our renowned waffle with whipped cream,
chocolate sauce and vanilla ice cream*

Panna cotta au lait de coco, 12€
fruits exotiques et sésame caramélisé
*Panna cotta with coconut milk,
exotic fruits and caramelized sesame*

Palette glaces et sorbets 11€
Ice creams and sorbets

Tarte Bourdaloue aux poires Williams 12€
"Bourdaloue" tart with Williams pears

Café gourmand 14€
Gourmet coffee

Omelette norvégienne aux parfums 22€
d'agrumes, flambée au Grand Marnier À PARTAGER
*Norwegian omelette with citrus fruit flavors, TO SHARE
Grand Marnier flambée*

Pomme 'Belle de Boskoop' confite 12€
à la vanille, sauce caramel au Pommeau
*Candied 'Belle de Boskoop' apple
with vanilla, caramel sauce with Pommeau*

Mousse au chocolat du Mexique, 12€
crémeux Gianduja lacté
*Mexican chocolate mousse,
milky Gianduja cream*

NOTRE CARTE EST PROPOSÉE TOUS LES JOURS
DE 12H À 15H ET DE 19H À 21H30
OUR MENU IS SERVED DAILY FROM NOON
TO 3PM AND FROM 7PM 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.