

ÉTÉ 2022

SUMMER 2022

M

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

Le potager d'à côté

ENTRÉE PLAT
Starter Dish

MOZZARELLA BURRATINA, TOMATES ET PESTO DE BASILIC

Mozzarella burratina, tomatoes and basil pesto

19€

ŒUF DE POULE BIO MOLLET, BRUNOISE D'ARTICHAUT AU PERSIL

Soft-boiled organic chicken egg, artichoke brunoise with parsley

19€

MELON ET JAMBON DE SERRANO

Melon and Serrano ham

17€

CREVETTES SAUVAGES MARINÉES AU CURRY ET CITRON, ÉCRASÉE D'AVOCAT À LA CORIANDRE

Wild prawns marinated in curry and lemon, mashed avocado with coriander

23€

RISOTTO CARNAROLI, LÉGUMES À LA TRUFFE D'ÉTÉ, PARMIGIANO REGGIANO

Carnaroli risotto, vegetables with summer truffle, Parmigiano Reggiano

26€

L'amour est dans le pré

PLAT
Dish

BURGER CLASSIQUE, FRITES MAISON

Classic burger, homemade French fries

25€

BURGER NORMAND, STEAK, POMME, ANDOUILLE DE VIRE ET PONT-L'EVÊQUE, FRITES MAISON

Norman burger, steak, apple, chitterling sausage and Pont-l'Evêque cheese, homemade French fries

26€

SOURIS D'AGNEAU DE SEPT HEURES AU THYM, LÉGUMES GLACÉS

Slow-cooked thyme lamb shank, glazed vegetables

29€/57€
(en cocotte)

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES NORMANDS

Cold cuts and local cheese board

25€

TARTARE DE BŒUF NORMAND, FRITES MAISON

Charolais beef tartare, homemade French fries

24€

SUPRÊME DE POULET FERMIER CONTISÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ, COURGETTE MARINÉE AU CITRON, BALSAMIQUE

Supreme of free-range chicken with summer truffle, zucchini with lemon, balsamic

28€

Au bord de la Mer

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
LOTTE CROUSTILLANTE, PURÉE DE PATATE DOUCE, LAIT DE COCO À LA CITRONNELLE Crispy monkfish, mashed sweet potato, lemongrass coconut milk		34€
SOUPE DE POISSON MAISON, CROSTINI D'AÏOLI Homemade fish soup, aioli crostini	20€	
Huîtres spéciales "Isigny" N°3 Oyster Isigny N.3 (special)	6p : 15€ / 9p : 20€ / 12p : 24€	
GAMBAS EN TEMPURA, SAUCE AIGRE-DOUCE, JEUNES POUSSÉS DE SALADE Prawn tempura, sweet and sour sauce, young salad leaves		29€
CABILLAUD RÔTI AU ZAATAR, AUBERGINE FUMÉE, COULIS DE TOMATES Cod roasted with zaatar, smoked eggplant, tomato coulis		28€
MOULES DE BOUCHOT À LA MARINIÈRE, FRITES MAISON Bouchot marinière mussels, homemade French fries		21€

Les Incontournables

SERVIS DE 12H À 21H30

Served from noon to 9:30pm

	ENTRÉE Starter	PLAT Dish
SAUMON FUMÉ D'ECOSSE, PAIN GRILLÉ Scottish smoked salmon, toasted bread	24€	
FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL, MANGUE, PIMENT D'ESPELETTE ET CITRON VERT Duck foie gras, mango, Espelette pepper and lime	27€	
SALADE CÉSAR, VOLAILLE GRILLÉE ET BACON Caesar salad, grilled chicken and bacon		20€
CROQUE-MONSIEUR "FRANÇOIS" TRUFFE D'ÉTÉ, CŒUR DE SUCRINE "François" croque-monsieur with summer truffle, sucrine lettuce heart		23€
CLUB SANDWICH AU PAIN COMPLET, POULET GRILLÉ ET BACON Club sandwich with wholemeal bread, grilled chicken and bacon		24€
SOLE CUITE MEUNIÈRE, POMME DE TERRE CROUSTI-FONDANTE Sole meunière, crispy-melting potato		52€
FILET DE BŒUF NORMAND AU SAUTOIR, GNOCCHIS GRATINÉS À LA TOMME BIO, JUS À L'ESTRAGON Sautéed Norman beef fillet, gnocchi gratin with organic tomme cheese, tarragon sauce		42€

SUPPLÉMENT GARNITURE ADDITIONAL GARNISH : 7€

Broccoli • Frites maison • Pomme écrasée • Mesclun • Légumes de saison
Broccoli • Homemade french fries • Mashed potatoes • Mixed salad leaves • Seasonal vegetables

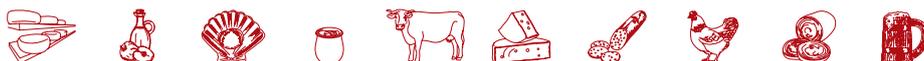
Instants de Douceurs

SÉLECTION DE FROMAGES DE NORMANDIE 12€ <i>Selection of Norman cheeses</i>	OMELETTE NORVÉGIENNE 23€ AUX FRUITS DES BOIS, FLAMBÉE AU KIRSH <i>Baked Alaska with wild berries flambéed with kirsch</i>	à partager to share
NOTRE INCONTOURNABLE GAUFRE, CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT, GLACE VANILLE 14€ <i>Our renowned waffle with whipped cream, chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	COUPE FRAÎCHE FRAISE ET RHUBARBE, GLACE YAOURT ET CÉRÉALES SOUFFLÉES 13€ <i>Strawberry and rhubarb, yogurt ice cream and puffed cereals</i>	
PANNA COTTA AU CITRON, ABRICOTS ET PÊCHES 13€ <i>Panna cotta with lemon, apricots & peaches</i>	PANIER DE FRUITS DE SAISON, CHANTILLY 13€ <i>Seasonal fruit basket, whipped cream</i>	
PALETTE GLACES ET SORBETS 11€ <i>Ice creams & sorbets</i>	MOUSSE AU CHOCOLAT, CRÉMEUX FRAMBOISE 13€ <i>Chocolate mousse, creamy raspberry</i>	
TARTE NORMANDE, SORBET AU CIDRE 12€ <i>Norman tart, cider sorbet</i>		
CAFÉ GOURMAND 14€ <i>Gourmet coffee</i>		

Prix nets, service compris. 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. List of allergens on request. We accept all major credit cards and cash; no checks.

Découvrez nos producteurs locaux

Notre chef et son équipe privilégient les circuits courts. Ils magnifient les produits maraîchers, fermiers et retours de pêche, pour vous faire découvrir une cuisine de saison savoureuse et éco-responsable.



- 1 Œufs bio à Saint-Ouen-le-Houx (I4140)
- 2 Yaourts fermiers, Pont-l'Évêque, crème fermière, camembert à Douville-en-Auge (I4430)
- 3 Andouille de Vire à Vire (I4500)
- 4 Tomme bio Vach'menbon à Carrefour-Saint-Jean (I4340)
- 5 Beurre et Huitres à Isigny-sur-Mer (I4230)
- 6 Saucisson sec à Bretteville (76600)
- 7 Le bœuf à Saint-Pierre-sur-Dives (I4170)
- 8 Volaille à Epaignes (27260)
- 9 Coquilles Saint-Jacques à Trouville-sur-Mer (I4800)
- 10 Limeuhnade, Meuh Cola à Saint-Pair-sur-Mer (50380)
- 11 Cidre et jus de pomme bio à OUILLY-LE-VICOMTE (I4100)
- 12 Bière et whisky à La Chapelle-Saint-Ouen (76780)
- 13 Gin et vodka à Bretteville-sur-Odon (I4760)
- 14 Calvados à La Lande-Saint-Léger (27210)
- 15 Quinoa et céréales à Vaucelles (I4400)
- 16 Fromage de chèvre frais fermier au lait crue à Nonant (I4400)
- 17 Les Manoirs de Tourgéville travaillent avec « les fermes d'ici » regroupant des artisans locaux (fermes, maraîchers et producteurs) les aidant ainsi à développer leur distribution dans une démarche de consommation locale, de saison et valorisante.

Concernant toutes nos cartes du restaurant, room service, menu du jour, menu enfant et autres suggestions :

Nos viandes bovines, porcines et volailles sont d'origine française (naissance, élevage et abattage). Nos viandes ovines sont d'origine britannique.

