

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 DE LA MAISON LAVIGNE,

Poire pochée au Poiré de Pennedepie,
Parfumée à l'estragon

COQUILLES SAINT-JACQUES DU CAP EN BAIE

Condiment litchi et mangue,
Vinaigrette exotique

VARIATION AUTOUR DU CHOU-FLEUR

Mousseline au lait de coco,
En pickles, Chapelure, Brulée

LE POISSON SAUVAGE,

Poché au thé agrumes,
Déclinaison autour du Panais, Kumquat
Sauce au thé

LE PIGEONNEAU DE PORNIC

Cuit à basse température & Cuisse confite,
Endives braisées, Coing confit au romarin,
Châtaignes glacées & Jus de Pigeonneau Truffé

LE SARRASIN

Cuit comme un risotto,
Accompagné de légumes racines, Confit au four

La Table des Impressionnistes

LES FROMAGES DE NORMANDIE

Camembert / Pont-L'Evêque / Livarot

/ 12 €

LES DESSERTS DE GAUTHIER

LE CHOCOLAT PRALINÉ

Mendiant chocolat au lait, garni de fruits secs,

Sablé et crémeux noisette,

Glace pralinée

LA POMME ET AGRUMES

Crème brûlée vanille,

Brunoise de pomme de chez Alleaume,

Biscuit madeleine imbibé citron bergamote

La Table des Impressionnistes

Nous remercions nos fournisseurs pour leur travail :

Le Foie Gras – Ferme de la Houssaye à Epaignes – Mme & M. Lavigne

Le Poisson Sauvage et les Saint-Jacques – Armement « Cap en Baie » - Mme & M. Beslon à Honfleur

Le Pigeonneau français

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.