



MENU TRIO AUX SAVEURS TERROIR

Entrée, Plat et Dessert à 40€

Les Entrées

Foie gras de canard (Lafitte) au porto blanc, toast brioché et pain d'épices avec une confiture d'échalotes (supplément de 8 €)

Croustillant de chèvre cendré et andouille de Dinan au caramel de cidre

Cassolette de coquilles Saint-Jacques de la Baie d'Erquy à la bretonne

Douzaine d'escargots de bourgogne au beurre maître d'hôtel

Gravlax de saumon mariné à l'aneth façon carpaccio

Les Plats

Côté Terre :

Belle entrecôte bretonne béarnaise

Dos de cabillaud en blanquette de petits légumes du potager au safran

Coquelet rôti, jus d'estragon et écrasé de pomme de terre à la noisette et truffes blanches

Paleron de bœuf braisé à l'ancienne

Plats végétariens notre Chef vous fera une suggestion

Côté Mer :

Poêlée de Saint-Jacques de la Baie d'Erquy rôties (supplément de 8 €) et velouté de crevettes roses

**Tous nos plats sont servis avec les accompagnements du jour*

Les Desserts

Assiette de fromages affinés et mesclun de salades·Brick de chèvre cendré, figues fraîches rôties aux herbes et au miel

Crumble de blé noir à la banane flambée

Profiteroles au chocolat chaud

Moelleux aux marrons, crème anglaise à la praline et glace vanille

Croustillant de pommes au 4 épices et noix de macadamia

Tiramisu aux fruits d'automne

Réservez votre table au 02 96 31 13 62 ou par mail : contact@manoirdesportes.com



LA CARTE AUX SAVEURS TERROIR

Les Entrées

Croustillant de chèvre cendré et andouille de Dinan au caramel de cidre	19,00 €
Douzaine d'escargots de bourgogne au beurre maître d'hôtel	19,00 €
Foie gras de canard (Lafitte) au porto blanc, toast brioché et pain d'épices avec une confiture d'échalotes (supplément de 8 €)	19,00 €
Cassolette de coquilles Saint-Jacques de la Baie d'Erquy à la bretonne	19,00 €
Gravlax de saumon mariné à l'aneth façon carpaccio	19,00 €

Les Plats

Coquelet rôti, jus d'estragon et écrasé de pomme de terre à la noisette et truffes blanche	19,00 €
Belle entrecôte bretonne béarnaise	19,00 €
Paleron de bœuf braisé à l'ancienne	19,00 €
Dos de cabillaud en blanquette de petits légumes du potager au safran	19,00 €
Poêlée de Saint Jacques de la Baie rôties (supplément de 8 €) et velouté de crevettes rose	19,00 €

Les desserts

Assiette de fromages affinés et mesclun de salades	12,00 €
Brick de chèvre cendré, figues fraîches rôties aux herbes et au miel	14,00 €
Crumble de blé noir à la banane flambée	12,00 €
Profiteroles au chocolat chaud	14,00 €
Moelleux aux marrons, crème anglaise à la pralinée et glace vanille	10,00 €
Croustillant de pommes au 4 épices et noix de macadamia	12,00 €
Tiramisu aux fruits d'automne	12,00 €

Menu enfant

Nuggets ou cordon bleu ou steak haché ou filet de poisson et dessert au choix	20,00 €
---	---------