

Le
**MENU DE LA SAINT SYLVESTRE
EN 5 TEMPS**

Manoir des Portes

L'OUVERTURE FESTIVE

Amuse-bouches maison et Coupe de champagne

LE CRESCENDO DES SAVEURS

Foie gras au 4 épices et porto blanc

Briochette de chair d'araignées et pesto rosso

LE REFRAIN FESTIN

Filet de bœuf à l'orge malté et poivre rose et sa mousseline de
butternut et nid de pommes de terre à la truffe

L'INTERLUDE FROMAGE

Mini fondue de fromages bretons et son vin chaud

LA MÉLODIE SUCRÉE DE MINUIT

Mille feuilles croquant de fraises, crème diplomate de maracuja

120 euros