



Menu "Trio" aux saveurs "Terroir"

Entrée, plat et fromages ou dessert à 40 €

Entrées au choix

- Cassolette de coquilles Saint-Jacques de la Baie d'Erquy à la bretonne
- Foie gras de canard au porto blanc, toast brioché et pain d'épices avec une confiture d'échalotes (supplément de 8 €)
- Six escargots Label Rouge à la bourguignonne
 - La douzaine (supplément de 10 €)
- Gravlax de saumon mariné à l'aneth façon carpaccio et wakamé
- Croustillant de chèvre cendré et andouille de Dinan au caramel de cidre

Plats au choix

- Belle entrecôte bretonne "persillée", beurre maître d'hôtel (supplément de 10 €)
- Dos de cabillaud en blanquette de petits légumes du potager au safran
- Coquelet Nantais de Lannilis "entier" rôti, jus d'estragon et écrasé de pomme de terre à la noisette et truffes blanches
- Poêlée de Saint-Jacques de la Baie d'Erquy rôties (supplément de 8 €) et velouté au safran
- Plats végétariens notre Chef vous fera une suggestion

Tous nos plats sont servis avec des accompagnements du jour

Fromages ou Desserts Maison au choix

- Belle assiette de fromages affinés et mesclun de salades
- Nougat glacé de Montélimar et son coulis de fruit rouge
- Crumble à la banane flambée
- Profiteroles au chocolat chaud et chantilly
- Moelleux aux marrons, crème anglaise à la praline et glace vanille
- Tiramisu, palets bretons et caramel au beurre salé

Réservations : au 02 96 31 13 62 ou par email : contact@manoirdesportes.com



Carte aux saveurs "Terroir"

Entrées

- Cassolette de coquilles Saint Jacques de la Baie d'Erquy à la bretonne **22 €**
- Foie gras de canard (Lafitte) au porto blanc, toast brioché et pain d'épice avec une confiture d'échalotes **22 €**
- Six escargots Label Rouge à la bourguignonne **17 €**
- Douzaine d'escargots Label Rouge à la bourguignonne **25 €**
- Gravlax de saumon mariné à l'aneth façon carpaccio et wakamé **19 €**
- Croustillant de chèvre cendré et andouille de Dinan au caramel de cidre **18 €**

Plats

- Belle entrecôte bretonne "persillée", beurre maître d'hôtel **32 €**
- Dos de cabillaud en blanquette de petits légumes du potager au safran **25 €**
- Coquelet Nantais de Lannilis "entier" rôti, jus d'estragon et écrasé de pomme de terre à la noisette et truffes blanche **22 €**
- Poêlée de Saint Jacques de la Baie rôties et velouté au safran **31 €**
- Plats végétariens notre Chef vous fera une suggestion **18 €**
 - Tous nos plats sont servis avec des accompagnements du jour

Fromages ou Desserts Maison

- Belle assiette de fromages affinés et mesclun de salades **15 €**
- Nougat glacé de Montélimar et son coulis de fruit rouge **14 €**
- Crumble à la banane flambée **14 €**
- Profiteroles au chocolat chaud et chantilly **18 €**
- Moelleux aux marrons, crème anglaise à la pralinée et glace vanille **12 €**
- Tiramisu, palets bretons et caramel au beurre salé **12 €**

Menu enfant

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

Réservations : au 02 96 31 13 62 ou par email : contact@manoirdesportes.com



Entrée, plat et fromages ou dessert à 30 €

Menu CORPORATE sur réservation

Entrées au choix

- Terrine de campagne
- Terrine de saumon
- Vol au vent de la mer
- Œufs mimosa

Plats au choix

- Filet mignon de porc servi avec une sauce dijonnaise à l'ancienne et pommes de terre grenailles
- Filet de poisson servi avec un mousseline de carotte et des petits légumes

Fromages ou Desserts Maison au choix

- Assiette de fromages affinés et mesclun de salades
- Crème brûlée à la vanille
- Mousse au chocolat
- Tiramisu aux pommes

Réservations : au 02 96 31 13 62 ou par email : contact@manoirdesportes.com