



MENUS AUX SAVEURS TERROIR FAITS MAISON

“Duo” Entrée et plat ou plat et dessert 35 €
“Trio” Entrée, plat et fromages ou dessert 48 €

Entrées au choix

- Foie gras de canard maison aux 4 épices au porto blanc, toast brioché avec une confiture d'échalotes (supplément 10 €)
- 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
- Six escargots Label Rouge à la bourguignonne
 - La douzaine (supplément de 10 €)
- Gravlax de saumon mariné à l'aneth façon carpaccio et wakamé
- Entrée du jour

Plats au choix

- Belle entrecôte bretonne persillée, beurre maître d'hôtel (600 gr) supplément 10€
- Dos de cabillaud en blanquette de petits légumes du potager au safran
- Coquelet Breton de Lannilis entier rôti, jus d'estragon et écrasé de pomme de terre et brisure de truffes noires (560 gr)
- Poêlée de Saint-Jacques de la Baie d'Erquy rôties et velouté au safran supplément 10 €
- Plat du jour
- Dahl de lentilles au lait de coco

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

Les Desserts

- Belle assiette de fromages affinés de la Ferme de Vaumadeuc et mesclun de salade
- 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

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



CARTE AUX SAVEURS "TERROIR" FAITS MAISON

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'épices avec une confiture d'échalotes 27€
- 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 19€
- Croustillant de chèvre cendré et andouille de Dinan au caramel de cidre 18€
- Entrée du jour 18€

Plats

- Belle entrecôte bretonne "persillée", beurre maître d'hôtel (600 gr) 39€
- Dos de cabillaud en blanquette de petits légumes du potager au safran 25€
- Coquelet Breton de Lannilis "entier" rôti, jus d'estragon et écrasé de pomme de terre à la noisette et truffes blanche (560 gr) 30€
- Poêlée de Saint Jacques de la Baie rôties et velouté au safran 35€
- Plats du jour 22€
- Dahl de lentilles au lait de coco 22€

*Tous nos plats sont servis avec des accompagnements du jour

Fromages ou Desserts Maison

- Belle assiette de fromages affinés de la Ferme de Vaumadeuc et mesclun de Salade 15€
- Nougat glacé de Montélimar et son coulis de fruit rouge 14€
- Crumble à la banane flambée 14€
- Profiteroles au chocolat chaud et chantilly 20€
- 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€

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



MENU CORPORATE SUR RÉSERVATION

Entrée, Plat et Fromages ou Dessert à 30€

Les Entrées au choix

- Terrine de campagne de Trigavou Côtes d'Armor
- Terrine de saumon
- Vol au vent de la mer
- Oeufs mimosa

Les Plats au choix

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

Fromages ou Desserts au choix

- Assiette de fromages affinés de la ferme de Vaumadeuc et mesclun de salades
- Crème brûlée à la vanille
- Mousse au chocolat
- Tiramisu, palets bretons et caramel au beurre salé

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