



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 et sa confiture d'échalotes (supplément 10 €)
- Croustillant de chèvre cendré et andouille de Dinan au caramel de cidre
- Gravlax de saumon, citron, crème d'aneth et wakamé
- Salade gourmande terre et mer (magret fumé, haddock fumé, mesclun, foie gras, gravlax, crevettes grises)

Plats au choix

- Belle entrecôte française maturée et persillée, beurre maître d'hôtel (supplément 10€)
- Joue de porc confite au cidre
- Pavé de lieu (ou cabillaud selon arrivage de la criée) au curry breton
- Filet de bar en portefeuille façon "Argoat" aux saveurs de chouchen (supplément 10€)
- Dahl de lentilles au lait de coco

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

Fromages ou desserts au choix

- Belle assiette de fromages affinés de la Ferme de Vaumadeuc et mesclun de salades
- Tarte aux pommes sarrasin et sa glace vanille
- Gâteau de crêpes au chocolat et sa crème anglaise
- Tiramisu, palets bretons et caramel au beurre salé
- Nougat glacé au coulis de fruits rouges

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