

M E N U C H A N T E R E L L E

« C a n t h a r e l l u s C i b a r i u s »

Une entrée, un poisson ou une viande, fromage et dessert	48 €
Un poisson, une viande, fromage et dessert	53 €
Les trois plats, fromage et dessert	64 €

L'apéritif et les boissons ne sont pas inclus

- Boissons facturées « à la carte »
- Forfait Classique* : 22 €
- Forfait Supérieur* : 35 €

**Dans ces deux forfaits, l'apéritif et les boissons sont compris, à savoir :*

Apéritif : un verre de cocktail du Manoir de saison servi avec 4 canapés par personne

Si vous préférez une flûte de champagne : supplément de 7 € par personne

Boissons comprises : eau, vin sélectionnés par le sommelier et café

Les entrées

Le Saumon, Sésame Wasabi / Chou-fleur / Yuzu
Le Foie gras de Canard, Persil / Ail noir / Escargots
La Tête de porc, Langoustines / Sauce Gribiche / Sauge
La Raviole, Coquillages / Crustacés / Macédoine

Les poissons

Le Lieu jaune, Poireaux / Coquillages / Sablé Parmesan
La Dorade, Risotto / Champignons / Poutargue
Le cabillaud, Polenta / Huile d'olive / Encre de seiche

Les viandes

Le Veau, Champignons / Pommes de terre / Echalotes confites
Le Magret de canard, Céleri / Carottes / Foie blond
Le Bœuf, Lardé au lard / Pommes Boulangères

Les desserts

L'Entremets, Banane / Caramel / Café
La Demi-Sphère, Chocolat au lait / Praliné Noix de Cajou
Les Biscuits Cuillères, Crème légère / Fruits de saison / Poivre noir
La Coque meringuée, Brunoise de fruits / Sorbet

Pour des groupes de minimum 20 personnes.

Les garnitures de certains plats sont sous réserves de modifications selon les saisons.

HÔTEL ★★★

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ ★

ROUTE DE JUVIGNY - LA CROIX GAUTIER - BAGNOLES DE L'ORNE

T. : +33 (0)2 33 37 80 69

MANOIR-DU-LYS@WANADOO.FR