

M E N U C È P E

« B o l e t u s E d u l i s »

Une entrée, un poisson ou une viande, fromage et dessert	57 €
Un poisson, une viande, fromage et dessert	63 €
Les trois plats, fromage et dessert	76 €

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

L'Escalope de Foie Gras, Fruits exotiques / Navet
Le Saumon, Herbes potagères / Citron / Légumes croquants
La Gambero Rosso, Céleri / Pomme verte / Chinuta
Le Ris de veau, Artichaut / Haricots verts / Foie gras / Foin vert

Les poissons

Le Bar, Coques / Célerisotto / Champignons
La Lotte, Lard / Siphon Pommes de terre / Beurre blanc
Le Saint Pierre, Polenta / Coquillages / Petits pois / Chorizo
Le Homard*, Pommes de terre / Crustacés / Champignons

Les viandes

Le Bœuf, Foie gras / Truffes / Pommes de terre
Le Carré d'Agneau, Persillade / Chermoula de saison / Confit de 7 heures
Le Veau, Champignons / Vol-au-vent / Sauce Soubise
Le Pigeonneau, Farci / Asperges* / Jus au cidre

Les desserts

Le Chocolat, Grand Cru / Noisettes / Sablé / ganache
L'Entremets aux fruits de saison
Le Macaron, Champignons / Crème tendre / Sorbet Trompettes
Le Citron, Sablé / Meringue / Biscuit Amande

Pour des groupes de minimum 20 personnes.

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

****Produits servis suivant la saison, d'avril à octobre.***

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