

MENU GIROLLES

« *Cantharellus cibarius* »

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	61 €

L'apéritif et les boissons ne sont pas inclus

Forfait Classique 25 €	Cocktail du Manoir	Forfait Supérieur 35 €	Cocktail du Manoir	Forfait Prestige 47 €	Champagne	Forfait « à la carte »
	Eau		Eau		Eau	
	Vins		Vins supérieurs		Vins supérieurs	
	Café ou Thé		Café ou Thé		Café ou Thé	

Les entrées

Le Foie Gras de Canard, Escargots / Ail noir / Persil
Le Saumon de la Manche, Langoustine marinée aux herbes / Herbes potagères
La Raviole transparente de jus de Tomates, Homard / Jardinière / Wasabi
La Volaille, Foie Gras / Haricots verts / Artichauts pressés / Crème au vinaigre de Cidre

Les poissons

La Minute de Bar, Petits Légumes des maraîchers / Dashi de Crevettes
La Lotte rôtie, Asperges / Beurre fumé au hêtre
* Le Homard Bleu, Asperges / Estragon / Champignons

Les viandes

Le Filet de Bœuf en croûte, Sauce Bordelaise / Légumes farcis
Le Carré de Veau, Champignons en vol-au-vent
Le Magret de Canard, Julienne de légumes au foie blond / Jus au Cidre
* Le Pigeonneau de St André, Trompettes / Colonnata au Sydre

Les desserts

A l'assiette

Le Chocolat Grand Cru de chez Cluizel, Croustillant de gruë/ Biscuit Cacao
Le Blanc Manger au Citron vert, Praliné à l'Orange / Crème Citron / Meringue
Le Sablé, Marmelade de Pommes / Beurre ½ sel / Crème Vanille

Le Gâteau présenté

Le Chocolat Grand Cru, Caramel / Noisettes
L'Entremet, Vanille / Compotée de Fruits de saison / Croustillant

Pour des groupes de minimum 20 personnes.

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

* Supplément de 6 €/personne

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