

Chers Clients,

le Chef du Manoir Bel Air

vous propose un Menu Spécial Pâques

du Vendredi 29 mars au Lundi 1^{er} avril 2024

Sur réservation uniquement au 02 54 81 60 10

Entrée, Poisson ou Viande, Fromage, Dessert 64 €

Poisson, Viande, Fromage, Dessert 74 €

Entrée, Poisson, Viande, Fromage, Dessert 86 €



Week-end de Pâques 2024

Entrée

Mise en Bouche

*Gigotin de Grenouilles et Escargots de Bourgogne
Siphon de Persillade, Chips d'Ail*

ou

*Marbré de Foie Gras au Vin d'Epices
Pulpe du Yuzu comme une Pâte de Fruits, Pain aux Raisins Toasté*

Poisson

*Esturgeon de Sologne Pomme Gaufrette Légèrement Salée
Beurre Frais Citronné*

ou

*Turbot Rôti, Salade de Salicorne
Sauce Champagne au Caviar Harenga*

Viande

*Côtelette d'Agneau Jus aux Olives Noires
Mousseline de Flageolet et Cromesquis de Cancoillotte*
ou
*Aiguillette de Canard de Challans Fumée au Thé et au Riz
Cuisse à l'Orange*

ou

*Rognon et Ris de Veau Braisé, Asperge Verte
Basquaise de Piquillos à la Citronnelle*

Assiette Jour Pascal

*Nougat de Chèvre Frais aux Fruits Secs, Brillat Savarin
Petite Salade de Mâche à l'Huile de Noisettes*

Dessert

*Rouleau Croustillant aux Agrumes
Crème Légère, Sorbet à l'Orange Vanillée*

ou

*Le Baba Coco
Rhum Blanc Plantation Tartare de Mangue
Sorbet Noix de Coco Caramel*

Mignardises