

## *Entrée, Viande, Fromage, Dessert*

**60€**

\*\*\*

### *Mise en Bouche*

\*\*\*

#### *Entrées*

##### *Salade aux Herbes Potagères*

*Râble de Lapin Farci et Copeaux de Foie Gras*

ou

##### *Petites Sardines Glacées de Bretagne*

*Fine Ratatouille Croquante au Citron et Huile d'Olive « Abel »*

ou

##### *Cube de Thon Albacore Snacké*

*Chutney Fruits Exotiques, Vinaigrette Mangue Safran*

#### *Viandes*

##### *Rognon et son Ris de Veau*

*Basquaise de Piquillos aux Raisins de Corinthe, Sauce au Vieux Porto*

ou

##### *Côte de Cochon Fermier Français*

*Purée de Pomme de Terre Façon Robuchon,  
Sauce Périgueux aux Truffes Fraîches*

ou

##### *Tournedos de Bœuf Croustillant Oignon Doux*

*Béarnaise Légère Condiment à la Framboise*

\*\*\*

### *Plateau de Fromages Affinés*

\*\*\*

### *Dessert à la Carte\**

*\*Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

*Prix nets en euros, taxes & service compris*

*Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose, ...*

## *Entrée, Poisson, Fromage, Dessert*

**60€**

\*\*\*

### *Mise en Bouche*

\*\*\*

### *Entrées*

#### *Salade aux Herbes Potagères*

*Râble de Lapin Farci et Copeaux de Foie Gras*

*ou*

#### *Petites Sardines Glacées de Bretagne*

*Fine Ratatouille Croquante au Citron et Huile d'Olive « Abel »*

*ou*

#### *Cube de Thon Albacore Snacké*

*Chutney Fruits Exotiques, Vinaigrette Mangue Safran*

### *Poissons*

#### *Lotte Rôtie Crémeux de Petits Pois à la Française*

*Emulsion de Lait de Coco, Citron Vert*

*ou*

#### *Gâteau d'Esturgeon de Sologne Croustillant et Langoustine*

*Déclinaison de Choux, Jus comme une Bisque*

*ou*

#### *Raviole de Homard Breton, St Jacques Poêlées*

*Emulsion de Carapace au Saté*

\*\*\*

### *Plateau de Fromages Affinés*

\*\*\*

### *Dessert à la Carte\**

*\*Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

*Prix nets en euros, taxes & service compris*

*Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose, ...*

## *Poisson, Viande, Fromage, Dessert*

**72€**

\*\*\*

### *Mise en Bouche*

\*\*\*

#### *Poissons*

*Lotte Rôtie, Crèmeux de Petits Pois à la Française*

*Emulsion de Lait de Coco, Citron Vert*

ou

*Gâteau d'Esturgeon de Sologne Croustillant et Langoustine*

*Déclinaison de Choux, Jus comme une Bisque*

ou

*Raviole de Homard Breton, St Jacques Poêlées*

*Emulsion de Carapace au Saté*

#### *Viandes*

*Rognon et son Ris de Veau*

*Basquaise de Piquillos aux Raisins de Corinthe, Sauce au Vieux Porto*

ou

*Côte de Cochon Fermier Français*

*Purée de Pomme de Terre Façon Robuchon,*

*Sauce Périgueux aux Truffes Fraîches*

ou

*Tournedos de Bœuf Croustillant Oignon Doux*

*Béarnaise Légère, Condiment à la Framboise*

\*\*\*

### *Plateau de Fromages Affinés*

\*\*\*

### *Dessert à la Carte\**

*\*Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

*Prix nets en euros, taxes & service compris*

*Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose,...*

- Petites Sardines Glacées de Bretagne*** 28 €  
*Fine Ratatouille Croquante au Citron et Huile d'Olive « Abel »*
- Salade aux Herbes Potagères*** 28 €  
*Râble de Lapin Farci et Copeaux de Foie Gras*
- Cube de Thon Albacore Snacké*** 28 €  
*Chutney Fruits Exotiques, Vinaigrette Mangue Safran*

### *Les Poissons*

- Lotte Rôtie, Crémeux de Petits Pois à la Française*** 34 €  
*Emulsion de Lait de Coco Citron Vert*
- Gâteau d'Esturgeon de Sologne Croustillant et Langoustine*** 34 €  
*Déclinaison de Choux, Jus Comme une Bisque*
- Raviole de Homard Breton, St Jacques Poêlées*** 34 €  
*Emulsion de Carapace au Saté*

### *Les Viandes Bovines*

(Origine Française et UE)

- Véritable Filet de Bœuf aux Poivres*** 34 €  
*Garniture du Moment*
- Côte de Cochon Fermier Français*** 34 €  
*Purée de Pomme de Terre Façon Robuchon, Sauce Périgueux aux Truffes Fraîches*
- Rognon et son Ris de Veau*** 34 €  
*Basquaise de Piquillos aux Raisins de Corinthe, Sauce au Vieux Porto*
- Assortiment de Fromages Affinés*** 12 €
- Dessert à la Carte*** 14 €

# *Les Sucrés du Manoir*

*Notre Chef Stéphane Abel,  
Vous propose de finaliser votre repas  
Avec ses alléchantes créations et autres desserts revisités*

## *Fraise*

*Feuillantine de Fraise de Montlivault et Fruits Frais  
Sorbet à la Feuille de Menthe Fraîche*

*ou*

## *Chocolat*

*Croustillant au Chocolat Gianduja, Riz Soufflé Pétillant  
Sorbet Citron et Zeste Confit*

*ou*

## *Poire*

*La Poire Belle Hélène Revisitée  
Sauce Chocolat Épicée*

*ou*

## *Myrtille*

*Clafoutis aux Myrtilles de Sologne  
Myrtilles Marinées,  
Crème Glacée Frangipane au Lait d'Amandes*

\*\*\*

## *Mignardises*