

● Le Manoir du Rodoir ●

Entrées

Terrine de foie gras aux cèpes <i>Foie gras terrine with porcini mushrooms</i>	16,50€
Hûîtres de Penerf n°3 par 6 : 8,00€ <i>Oysters of Penerf n°3</i>	par 9 : 12,00€ par 12 : 15,00€
Œuf parfait, mousseline de céleri et jus de viande à l'huile de truffe <i>Egg parfait, celery mousseline and truffle gravy</i>	11.50€
Pressé de saumon fumé et pommes de terre <i>Pressed smoked salmon and potatoes</i>	14.00€

Viandes

Filet de bœuf sauce aux cèpes <i>Fillet of beef with porcini mushroom sauce</i>	19.50€
Cocotte de cochon de lait, légumes <i>Suckling pig casserole, grilled potatoes</i>	16.00€

Poissons

Sole meunière <i>Grilled sole</i>	25.00€
Filet de bar au beurre d'agrumes, légumes de saison <i>Sea bass fillet with citrus butter, seasonal vegetables</i>	19.50€

Desserts

Gâteau breton et salade d'agrumes <i>Breton cake and citrus fruit salad</i>	5,75€
Clafoutis aux prunes <i>Plum Clafoutis</i>	6,50€
Fondant au chocolat sans gluten <i>Gluten-free - chocolate fondant</i>	7.00€
Breizh gaufre (glace et coulis au caramel) <i>Caramel waffle (caramel ice cream and coulis)</i>	7.50€

