



Menu "trio" aux saveurs "Terroir"

Entrée, plat et dessert à 40 €

Entrées au choix

- Gravlax de saumon et wakamé
- Rillettes aux deux poissons maison
- Foie gras de canard maison mi-cuit au Cognac et Noilly Prat, chutney d'oignons (supplément de 6 €)
- Croustillant pomme andouille de Dinan et caramel de cidre

Plats au choix

Terre :

- Joue de porc confit au vin rouge façon bourguignonne
- Bavette racée, sauce à l'échalote acidulée
- Andouillette de Dinan, sauce moutarde à l'ancienne
- Dalle de lentilles corail et pois chiche au lait de coco

Mer :

- Poisson du jour (criée d'Erquy)

*Tous nos plats sont servis avec des accompagnements du jour

Desserts maison au choix

- Assiette de fromages affinés
- Crème brûlée
- Mousse au chocolat
- Tiramisu palets bretons et caramel au beurre salé
- Nougat glacé avec coulis de framboise

Réservez votre table au 02 96 31 13 62 ou par email : contact@manoirdesportes.com



Carte aux saveurs "Terroir"

Entrées :

- Gravlax de saumon et wakamé **15 €**
- Rillettes aux deux poissons maison **14 €**
- Foie gras de canard maison mi-cuit au Cognac et Noilly Prat, chutney d'oignons **19 €**
- Croustillant pomme andouille de Dinan et caramel de cidre **15 €**

Plats :

Terre :

- Joue de porc confit au vin rouge façon bourguignonne **18 €**
- Bavette racée, sauce à l'échalote acidulée **20 €**
- Andouillette de Dinan, sauce moutarde à l'ancienne **18 €**
- Dalle de lentilles corail et pois chiche au lait de coco **17 €**

Mer :

- Poisson du jour (criée d'Erquy) **22 €**

*Tous nos plats sont servis avec des accompagnements du jour

Desserts maison :

- Assiette de fromages affinés **12 €**
- Crème brûlée **10 €**
- Mousse au chocolat **10 €**
- Tiramisu palets bretons et caramel au beurre salé **10 €**
- Nougat glacé avec coulis de framboise **10 €**

Menu enfant :

- Nuggets ou steak haché ou filet de poisson et dessert au choix **20 €**

Réservez votre table au 02 96 31 13 62 ou par email : contact@manoirdesportes.com