



# LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

## Menu Mariage

### *Vin d'Honneur*

Sélection de canapés (10 pièces)

### *Amuse bouche*

Raviole de betterave et chèvre, salade de roquette copeaux de jambon

### *Entrée*

Foie gras de canard mi-cuit , chutney de figue, pain de campagne toasté

ou

Tartare de thon citron vert

ou

Tartine fine d'oignon, rouget et salade de légumes cru et cuit

### *Poisson*

Gambas rôties ou noix st jacques (en saison), homard poché (supplément 5€) avec risotto

Arborio

ou

Ravioli Langoustine & Courge avec bisque de homard

ou Ravioli Lotte avec sauce safrané

ou

Pavé de loup, poêlée de légumes de saison relevée au basilic et olives taggiashe

### *Viande*

Filet de bœuf, sauce vin rouge, grenaille et légumes rôties

ou

Filet mignon de veau, crème de morille avec pommes de terre pressé

ou

Magret de canard, pommes de terre confites, légumes de saison

### *Fromage*

Sélection de fromages aux choix avec sa salade verte et noix

### *Dessert*

Sablé breton fraise, glace vanille

ou

Millefeuille de chocolat et framboise

ou

Entremets, pièce montée

**120€**

(avec eau, café)