



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 St Jacques, beurre blanc au gingembre

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

Wedding Cake ou pièce montée

135€

(avec eau, café)

Menu enfant : pour les petits 20€, pour les plus grands 35€