

# La Carte

## Caviar de La Maison Prunier, (30g)

« Saint James » faible teneur en sel, affinage de deux mois	132
« Tradition » arôme noisette	95

## En début de repas

<b>Filet de Maquereau laqué au citron</b> Condiment panais et gel citron	16
<b>Royale de Foie Gras,</b> Châtaigne, jambon de pays et tuile sésame pavot	18
<b>Cromesquis d'huîtres « Pleine Mer » N°3 de chez Patrick Liron,</b> Purée de persil, velouté Dubarry, Œufs de hareng fumés	22
<b>Foie Gras et Saint-Jacques,</b> Crumble au pain d'épices, Brioche sarrasin et épices	24
<b>Homard Bleu Breton en « 3 Temps »,</b> Les pinces en mousseline, Le médaillon cuit au court bouillon et la bisque	28
<b>Tartare de Saint-Jacques du « Cap en Baie »</b> Confit d'ananas au sel, Citron caviar	29

## Les poissons

- Lieu Jaune poché au Jus de Carotte,** 32  
Marmelade de courge
- Poisson Noble autour du Chou-fleur,** 44  
Cuit et cru. Caviar de la maison *Prunier*
- Noix de Saint-Jacques du « Cap en Baie »,** 46  
Crèmeux de céleri et Granny Smith.  
Jus de volaille

## Les viandes

- Suprême de Volaille Fermière,** 32  
Réduction de volaille. Carpaccio de champignons
- Pigeonneau de Pornic,** 42  
Compressé de pulpe de pommes de terre et pleurotes confites.  
Jus corsé
- Chevreuril Rôti aux Baies,** 46  
Fruits et légumes confits. Sauce grande Veneur

## Les desserts

- La Pomme,** 19  
Sablé gaude cardamome et Congolais vapeur.  
Pommes pochées. Sorbet Coco et Noix de Coco fraîche
- La Foret,** 19  
Financier Moelleux Champignons et Marmelade de Kumquat.  
Glace au café de Malawi et Espuma aux Noix du jardin
- Le Chocolat,** 19  
Stracciatella de Chocolat Macaé 62%. Panacotta de Yaourt de Mr Vardon  
Sorbet Canneberge et Éclat de Noix de Cajou
- Trilogie de Fromages Normands et Condiments** 12

*Nous vous invitons à commander vos desserts en début du repas.*

# Menu Herba

48 euros

Choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

## Royale de Foie Gras,

Châtaigne, jambon de pays et tuile sésame pavot

## Filet de Maquereau laqué au citron

Condiment panais et gel citron

## Suprême de Volaille Fermière,

Réduction de volaille, Carpaccio de champignons

## Lieu Jaune poché au Jus de Carotte,

Marmelade de courge

## Dessert au choix

# Menu Rencir

68 euros

Choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert

## Foie Gras et Saint-Jacques,

Crumble au pain d'épices. Brioche sarrasin et épices

## Homard Bleu Breton en « 3 Temps »,

Les pincés en mousseline. Le médaillon cuit au court bouillon et la bisque

## Poisson Noble autour du Chou-fleur,

Cuit et cru. Caviar de la maison Prunier

## Noix de Saint-Jacques du « Cap en Baie »,

Crèmeux de céleri et Granny Smith. Jus de volaille

## Pigeonneau de Pornic,

Compressé de pulpe de pomme de terre et pleurote confite.

Jus corsé

## Dessert au choix

# Menu Monet

79 euros

Préparé pour l'ensemble de la table

## Foie Gras et Saint-Jacques,

Crumble au pain d'épices,  
Brioche sarrasin et épices

\*\*\*\*

## Homard Bleu Breton en « 3 Temps »,

Les pinces en mousseline.  
Le médaillon cuit au court bouillon et la bisque

\*\*\*\*

## Poisson Noble autour du Chou-fleur,

Cuit et cru,  
Caviar de la maison Prunier

\*\*\*\*

## Douceur Sucrée

\*\*\*\*

## La Pomme,

Sablé gaude cardamome et Congolais vapeur,  
Pommes pochées, Sorbet Coco et Noix de Coco fraîche

Nous informons nos convives que la dernière prise de commande pour notre menu Monet est à 13h30 pour le déjeuner et à 21h00 pour le dîner.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Le Manoir des Impressionnistes\*\*\*\* et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de toutes leurs viandes.

