

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

L'Œuf Mollet, Effiloché de queue de bœuf aux herbes fraîches et son consommé. Croûtons de pain frotté à l'ail	16
La Dorade, En gravlax servie comme une salade. Vinaigrette « pimentée »	18
Le Foie Gras de chez Monsieur Lavigne, Cuit à basse température, farci à l'orange. Brioche à la farine de gaude et à l'orange confite	22
Homard Bleu Breton en « 3 Temps », Les pinces en mousseline. Le médaillon cuit au court bouillon et la bisque	28
La Saint-Jacques, Carpaccio de Saint-Jacques du « Cap en Baie ». Truffe « Tuber Mélanosporum », Purée et tuile d'herbes	29

Les viandes

Le Magret de Canard de la Ferme de Houssaye, Cuit à basse température Décliné autour de la patate douce Sauce au Cidre de Monsieur Lebey	32
Le Pigeonneau de Pornic, Cuit à basse température Compressé de pulpe de pommes de terre et pleurotes confites, Jus corsé	42

Les poissons

Le Cabillaud,	32
Glacé au beurre de corail d'oursin. Risotto de quinoa et œufs de harengs fumés	
Les Saint-Jacques,	44
Navet confit au jus de carotte, écrasé et crumble à la châtaigne. Jus de volaille	
Le Poisson Noble,	46
Caviar de la Maison Prunier. Pousses d'épinards et champignons	

Les desserts

Grillé aux Pommes (servi tiède),	19
Confit de raisins secs au Calvados de Monsieur Lebey. Compotée de pommes, Pâtissière infusée à la Noisette. Crème glacée au Cramique	
Galet à la Vanille originelle du Mexique,	21
Praliné maison à la Noix de Pécan. Bavaroise Vanille Crème glacée à la Noix de Pécan	
Voyage des Sens autour des Chocolats Kalapaia (Est) & Kalingo (Ouest),	21
Fuseaux de Cacao. Namelaka, Espuma & Insert Chocolat Sorbet Cacao	
Tarte Citron aux Inspirations d'Asie (à partager),	35
Feuille à feuille de textures. Crèmeux Yuzu, Joconde au sésame noir et Perles de Thé Fumé Sorbet Yuzu	
Trilogie de Fromages Normands et Condiments	12

Menu Herba

48 euros

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

L'Œuf Mollet,

Effiloché de queue de bœuf aux herbes fraîches et son consommé.

Croûtons de pain frotté à l'ail

La Dorade,

En gravlax servie comme une salade. Vinaigrette « pimentée »

Le Magret de Canard de la Ferme de Houssaye,

Cuit à basse température. Décliné autour de la patate douce.

Sauce au Cidre de Monsieur Lebey

Le Cabillaud,

Glacé au beurre de corail d'oursin. Risotto de quinoa et œufs de harengs fumés

Dessert au choix

Menu Rénovir

68 euros

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

Le Foie Gras de chez Monsieur Lavigne,

Cuit à basse température, farci à l'orange. Brioche à l'orange confite

Le Homard Bleu Breton en « 3 Temps »,

Les pinces en mousseline, le médaillon cuit au court bouillon et la bisque

Les Saint-Jacques,

Navet confit au jus de carotte. Ecrasé et crumble à la châtaigne. Jus de volaille

Le Poisson Noble,

Caviar de la Maison Prunier. Pousses d'épinards et champignons. Jus corsé

Le Pigeonneau de Pornic,

Cuit à basse température, Compressé de pulpe de pommes de terre et pleurotes confites. Jus corsé

Dessert au choix

Menu Monet

79 euros

Préparé pour l'ensemble de la table

Le Foie Gras de chez Monsieur Lavigne,

Cuit à basse température, farci à l'orange.
Brioche à la farine de gaude et à l'orange confite

Homard Bleu Breton en « 3 Temps »,

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

Le Poisson Noble,

Caviar de la Maison Prunier,
Pousses d'épinards et champignons

Douceur Sucrée

Grillé aux Pommes (servi tiède),

Confit de raisins secs au Calvados de Monsieur Lebey.
Compotée de pommes. Pâtisserie infusée à la Noisette.
Crème glacée au Cramique

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.

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

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.

