

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 Parfait,

Crèmeux façon moules marinières,
Coquillages

16

La Dorade,

En gravlax,
Déclinaison autour du Radis

18

Le Foie Gras de chez Monsieur Lavigne,

Cuit à basse température,
Rhubarbe confite & Brioche

22

Le Homard Bleu Breton en « 3 Temps »,

Les Pinces en mousseline,
Le médaillon cuit au court bouillon et la Bisque

28

Le Tourteau,

Façon Maki. Chantilly mascarpone & moutarde à l'ancienne
Concombre, Granny Smith et piment d'Espelette

29

Les viandes

Le Magret de Canard de la Ferme de Houssaye,

Cuit à basse température
Noisettes & Câpres
Œufs de harengs fumés, Chou façon embeurré

32

Le Pigeonneau de Pornic,

Cuit à basse température
Tourte à base d'abats, Petits pois à la française, Wasabi ail des ours

42

Les poissons

Le Cabillaud,	32
Poché dans un beurre clarifié aux herbes. Riz « Veneré »	
Le Bar,	44
A la vapeur végétale. Asperges et vinaigrette au Yuzu	
Le Poisson Noble,	46
Petite tarte de légumes de saison, jus de volaille. Caviar de la maison « Prunier »	

Les desserts

Teurgoule d'inspiration Asiatique en 3 services	19
Samoussa de Teurgoule. Sorbet Pomme verte. Thé glacé Pomme verte	
Alliance Fraises & Fleur d'Oranger	21
Gaufrette légère à la Fleur d'Oranger. Fraises assaisonnées au Poivre de Sichuan. Sorbet Fraises des Bois	
Accord Rhubarbe, Faisselle & Menthe Poivrée	21
Rubans de Rhubarbe. Brioche Croustillante. Sorbet Faisselle, Rhubarbe & Menthe Poivrée	
Profiteroles (à partager à deux)	36
Glace à la Vanille du Mexique, sorbet Cacao Barry. Sauce Chocolat Noir & sauce Chocolat Blanc. Chantilly vanillée	
Trilogie de Fromages de Normandie et Condiments	12

Menu Herba

48 euros

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

L'Œuf Parfait,

Crémeux façon moules marinières, Coquillages

La Dorade,

En gravlax, Déclinaison autour du Radis

Le Magret de Canard de la Ferme de Houssaye,

Cuit à basse température, Noisettes & Câpres, Œufs de harengs fumés, Chou façon embeurré

Le Cabillaud,

Poché dans un beurre clarifié aux herbes, Riz « Venere »

Dessert au choix

Menu Renoir

68 euros

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

Le Foie Gras de chez Monsieur Lavigne,

Cuit à basse température, Rhubarbe confite & Brioche

Le Homard Bleu Breton en « 3 Temps »,

Les Pincés en mousseline, Le médaillon cuit au court bouillon et la Bisque

Le Pigeonneau de Pornic,

Cuit à basse température, Tourte à base d'abats, Petits pois à la française, Wasabi ail des ours

Le Bar,

A la vapeur végétale, Asperges et vinaigrette au Yuzu

Le Poisson Noble,

Petite tarte de légumes de saison, jus de volaille, Caviar de la maison « Prunier ».

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. Rhubarbe confite & Brioche

Le Homard Bleu Breton en « 3 Temps »,

Les Pinces en mousseline. Le médaillon cuit au court bouillon et la Bisque

Le Poisson Noble,

Petite tarte de légumes de saison, jus de volaille.

Caviar de la maison « Prunier »

Douceur Sucrée

Alliance Fraises & Fleur d'Oranger

Gaufrette légère à la Fleur d'Oranger.

Fraises assaisonnées au Poivre de Sichuan.

Sorbet Fraises des Bois

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.

