

# 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 Pincés 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

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

# Les desserts

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

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.

