

Restaurant du Manoir



Bon Appétit

Le Manoir de La Jahotière
HOTEL*** RESTAURANT MARIAGE SEMINAIRE

www.lajahotiere.com

Menu du Marché

Uniquement le midi, du Mardi au Vendredi
Sauf jours fériés

Entrée, Plat ou Plat, Dessert	21,00 €
Entrée, Plat et Dessert	25,00 €

Menu Végétarien

Le Chef vous propose

Un Menu Végétarien 32,00 €

Etabli suivant les produits de Saison

Pour nos Petits Marmitons

Menu Enfant, à base de produits frais 12,00 €
Servi jusqu'à 12 ans

Menu Manoir

Au choix à la Carte

Entrée, Plat et Dessert	39,00 €
<i>Accord Mets et Vins 2 verres</i>	11,00 €
<i>Accord Mets et Vins 3 verres</i>	16,00 €

Menu Dégustation

Laissez-vous guider par le Chef

Servi pour l'ensemble des convives d'une même table

Menu 4 Plats	48,00 €
<i>Accord Mets et Vins 3 Verres</i>	16,00 €
<i>Coupe de Champagne Brut Offerte</i>	
Menu 5 Plats	54,00 €
<i>Accord Mets et Vins 3 Verres</i>	16,00 €
<i>Coupe de Champagne Blanc de Blanc Offerte</i>	

*Les menus dégustation
Ne sont plus servis après 13h00
et après 20h30.*

La Carte

Eveil du Palais...

13,00 €

Cappuccino de potimarron à la noisette et grué de cacao,
Copeaux de foie gras et lard séché

Mi cuit de foie gras maison au Calvados,
Pommes fondantes au gingembre et
Eclats de châtaignes caramélisées

Carpaccio d'agneau à l'huile de sésame,
Croustillant de topinambour et carotte à la cannelle

Raviole de langoustine shiitake et poireau au gingembre,
Ecume de carapaces fumées à la cardamome verte

Terre & Mer

23,00 €

Mi cuit de thon Albacore en croute de riz,
Poêlée de légumes au sésame, émulsion pimentée à la ciboulette

Demi-homard breton poché et son consommé corsé,
Cèpes rôtis et julienne de légumes et
Soja au gingembre et coriandre (supp 7€)

Pigeon en deux cuissons, cromesquis de figues,
Petits légumes glacés au miel et romarin

Filet de bœuf à la plancha, confit de choux au lard de Colonatta
et poivre de Kampot,
Jus de viande au foie gras (supp 3€)

La Carte

L'Instant des Fromagers

7,50 €

Assiette de trois fromages

(Maison J. Yves Bordier)

et sa salade

Plaisir sucré

10,00 €

Poire pochée au vin rouge et épices,
Crèmeux de giraumon, sorbet orange

Millefeuille de bananes caramélisées et
Chocolat Manjari

Charlotte aux marrons en croute de pain d'épices

Macaron avocat yuzu,
Sorbet citron vert

Le Chef est à votre écoute ...

Prix net TTC, boissons non comprises.



A l'attention de
Offert par :



Bon cadeau valable pour 2 personnes n°
Valable jusqu'au :

Le Manoir de la Jahotière

Aura le plaisir de vous accueillir avec :

Une nuit en chambre double standard, un dîner (entrée, plat, dessert) et petit déjeuner

*La Jahotière – 44170 Abbaretz
Réservation : 02 400 77 123*

Vous avez aimé notre cuisine,
Vous souhaitez faire plaisir à vos proches,

Offrez-leur un bon cadeau

Le Restaurant du Manoir,
Vous accueille pour tous vos événements privés,

Salle privée où privatisation du restaurant sur
demande.

N'hésitez pas à nous consulter.