

# Restaurant du Manoir



Bon Appétit ....

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

[www.lajahotiere.com](http://www.lajahotiere.com)

# Menu Végétarien

Le Chef vous propose

Un Menu Végétarien 32,00 €

Etabli suivant les produits de saison

## Suggestion du Moment

Peut-être amené à varier en fonction du marché

Raviole de céleri et champignons, jus acidulé à l'estragon

\*\*\*

Gnocchi de vitelotte et légumes d'hiver glacés

\*\*\*

Champignon de pomme au cidre et sarrasin

## Pour nos Petits Marmitons

Menu Enfant, à base de produits frais 14,00 €

*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	49,00 €
<i>Accord Mets et Vins 3 Verres</i>	16,00 €
<i>Coupe de Champagne Brut Offerte</i>	
Menu 5 Plats	56,00 €
<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 €

Ris de veau rôti,  
Risotto de céleris à l'huile de truffe et jus de viande (supp 3€)

\*\*\*

Saint Jacques rôties à la pistache,  
Crèmeux de panais à la réglisse, écume à la citronnelle et coco

\*\*\*

Langoustines rôties au Grand Marnier,  
Tagliatelles de carottes à la cannelle,  
Emulsion de carapaces au curry rouge

\*\*\*

Duo de mi- cuit de foie gras de canard,  
Crèmeux de lentilles vertes du Puy, croustillant de cèpes

\*\*\*

\*Ravioles de langoustine shiitake et poireau au gingembre,  
Ecume de carapaces fumées à la cardamome verte

# La Carte

## Terre & Mer

23,00 €

Aiguillettes de St Pierre en croûte d'épices,  
Légumes acidulés et betteraves glacées

\*\*\*

Tournedos de lotte rôti,  
Gnocchis de vitelotte au thym citron,  
Fenouil confit à la cardamome verte, émulsion chorizo (supp 3€)

\*\*\*

Queue de bœuf Rossini,  
Légumes en pot au feu, jus de cranberries

\*\*\*

Noisette de sanglier en cuisson douce,  
Topinambours fumés et shiitakes confits, jus de gibier (supp 5€)

\*\*\*

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

\*Les musts clients (en permanence à la carte)

# La Carte

## L'Instant des Fromagers

7,50 €

Assiette de trois fromages

(Maison J. Yves Bordier)

Et sa salade

## Plaisir sucré

10,00 €

Sphère Clémentine et butternut

\*\*\*

Champignon de pomme au cidre et sarrasin

\*\*\*

Charlotte aux marrons et orange confite en croûte de pain  
d'épices

\*\*\*

Royal chocolat praliné

**Le Chef est à votre écoute ...**

*Prix net TTC, boissons non comprises.*



A l'attention de :  
Offert par :



Bon cadeau n°  
Nombre de convives :  
Valable jusqu'au :

**Le Manoir de la Jahoitière**

*Bon pour :*

*La Jahoitière - 44170 Abbatetz  
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.