

Restaurant du Manoir



Bon Appétit

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

www.lajahotiere.com

Menu Manoir

Au choix à la Carte

Entrée, Plat et Dessert	39,00 €
Accord Mets et Vins 2 verres	11,00 €
Accord Mets et Vins 3 verres	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 €
Accord Mets et Vins 3 Verres	
Coupe de Champagne Brut Offerte	16,00 €
Menu 5 Plats	56,00 €
Accord Mets et Vins 3 Verres	
Coupe de Champagne Blanc de Blanc Offerte	16,00 €

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

Menu Végétarien

Le Chef vous propose

Un Menu Végétarien 32,00 €

Etabli suivant les produits de saison

Pour nos Petits Marmitons

Menu **E**nfant, à base de produits frais 14,00 €
Servi jusqu'à 12 ans

La Carte

Eveil du Palais...

13,00 €

Fraicheur de crabe et mangue au curry vert,
Couteaux et piquillos à la coriandre

Escalope de foie gras rôtie,
Chutney exotique et pain viennois toasté,
Espuma de lait de coco au piment frais

*Ravioles de homard et shiitakes confits,
Ecume de carapaces aux baies de Sancho

La Carte

Terre & Mer

23,00 €

Aiguillettes de St Pierre à la plancha,
Risotto de courgette à la mélisse,
Emulsion de poivrons et curry rouge

Homard bleu rôti et son jus de carapaces à l'anis vert,
Rhubarbe confite au thym citron,
Beurre émulsionné à l'orange (supp. 7€)

Carré de porc fermier en cuisson lente,
Petits légumes glacés au masalé, jus gras

Filet de bœuf de salers mariné puis grillé,
Crème de basilic et fèves (supp. 5€)

*Mi cuit de thon Albacore en croute 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

9,50 €

Plateau de fromages
(Maison J. Yves Bordier)

Plaisir sucré

10,00 €

Fraises de saison, rhubarbe confite
Crèmeux de pistache sur sablé breton

Millefeuille chocolat framboise

Pêche pochée à l'hibiscus, croustillant d'amande,
Crèmeux mascarpone à la verveine

Le Chef est à votre écoute ...

Menu Végétarien

Suggestion du Moment

Peut-être amené à varier en fonction du marché

Croustillant d'houmous, légumes d'été confits,
Bisque de courgette jaune safranée

Risotto de courgettes et petit épeautre,
Gorgonzola et mélisse

Crème brûlée de poivron rouge à la vanille,
Sorbet tomate basilic et sablé breton

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 Jahotière

Bon pour :

*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.