



Menu du Manoir

1 Apéritif (1 au choix)

Option vin d'honneur en supplément

Planteur Antillais / Sangria / Soupe champenoise
*(*un verre par personne)*

Au choix

Pain surprise (60 pièces par pain)

Suppl. 42,00€

2 Entrée froide

Pâté d'oie gourmand en croûte aux poires

Viande d'oie, plantes aromatiques, vin, pistache, champignon et bande de mousse de canard au porto.

Médaille de langoustine

Médaille de langouste lié avec une farce aérée de poisson, généreuse en écrevisse, en homard et en légumes.

Opéra de saumon fumé sur lit de fromage frais et mascarpone

Pain de mie malté recouvert d'une farce de saumon, de fèves de soja et d'une couche onctueuse de fromage frais et mascarpone, le tout recouvert d'une tranche de saumon fumé.

Tartare de coquilles St Jacques marinées sur lit de fèves saveur menthe

Tartare de St Jacques assaisonné huile d'olive, basilic et relevé d'un trait de jus de citron. Le tout déposé sur une couche de crème de pois parfumée à la menthe douce.

Tartare de saumon en duo

Duo de saumon atlantique cru et saumon fumé cubés, le tout assaisonné huile d'olive, basilic et relevé d'un trait de jus de citron.

Parfait à la truite et aux asperges

Mousse à base de truite et fromage frais recouvert d'une crème d'asperge

Carré crémeux de St Jacques et Cabillaud, avec sa pointe de Yuzu

Base biscuit aux graines, avec une rilette au cabillaud, une préparation fromagère à la ciboulette et d'un tartare de noix de St Jacques

Terrine aux 3 légumes

Carotte, céleri et brocoli

Trio de tomates mozzarella

Terrine de foie gras de canard maison avec sa compotée d'oignons

Suppl. 5,00€ / Pers.

3 ou Entrée chaude

Parmentier de canard confit en cocotte

Viande de viande de canard cuisiné avec des oignons, des champignons, de l'ail et du persil accompagné de purée de pommes de terre et recouvert de chapelure.

Croustade de volaille sauce suprême

Feuilleté à base de blanc de volaille, d'une sauce suprême à la crème fraîche et de champignons de Paris.

Aumônière croustillante aux gambas au coulis de homard

Pâte à filo, julienne de courgette, carotte, poireau et oignon, crevette crue marinée et assaisonné avec huile d'olive, gingembre frais et menthe fraîche.

Cassolette de Saint Jacques au Sancerre

Noix de Saint-Jacques entières sur un lit de carottes et champignon nappé d'une sauce au Sancerre.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Cassolette Océane

gambas, filet de rouget-barbet et une noix de Saint-Jacques agrémentés d'une sauce à la bisque de homard cuisinée aux petits légumes, vin blanc, cognac et crème fraîche.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Coquille St Jacques à la normande

Coquille garnie de noix de Saint-Jacques, de champignons et de quenelles de brochet au naturel.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Coquille St Jacques aux champignons

Noix de Saint-Jacques en coquille avec une sauce aux champignons, à la crème et à l'oignon.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Crabe farci

Garniture de crabe, chair de poisson liée d'une sauce crème, fumet de poisson avec oignon et persil.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Crumble d'aubergines

Caviar d'aubergines saupoudré d'un crumble au beurre, grana padano et mimolette.

Tatin de légumes

Tarte tatin garnie de légumes du soleil (tomates, aubergines et poivrons frites, courgettes grillées, oignons) dont le cœur laisse découvrir une fine tapenade.

4 Trou normand

Sorbet ananas / Rhum

Sorbet pomme / Calvados

Sorbet citron / Vodka

5 Plat chaud

Suprême de volaille fermière aux fruits confits

Suprême de poulet, cuit lentement dans son jus accompagnés de fruits confits.

Cuisse de pintade rôtie

Cuisse de pintade rôtie et cuite dans un jus aromatisé au thym, gousse d'ail et de feuilles de laurier.

Cuisse de canard en confit

Cuisse de canard entière confite dans la graisse de canard avec du sel de Guérande.

Filet de canette rôti aux poires

Filet de canette farci à cœur d'un fondant composé de poires Williams caramélisées relevé d'un trait d'eau de vie de poire.

Côte de veau à la Normande

Côte de veau, cuit lentement dans son jus accompagnés de champignons

Souris d'agneau

Souris d'agneau cuit lentement avec un jus d'agneau et feuilles de thym.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Caille farcie au foie gras sauce aux griottes

Caille désossée garnie d'une farce composée de foie gras de canard, de viande de porc et de dinde, crème fraîche, porto, épices et aromates.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Fondant de pintadeau farci à la normande

Suprême de pintadeau, farce de viande de dinde, pomme poêlée, échalote et crème fraîche.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Pavé de Bar en écailles de pomme de terre

Pavé sans peau, avec queue repliée, recouvert de rondelle de pommes de terre sautées, beurre clarifié.

Suppl. 5,00€ / Pers.

Pavé de saumon

Pavé de saumon cuit au four, accompagné d'une sauce hollandaise.

6 Accompagnement (2 au choix)

Pommes Anna

Gratin dauphinois

Pomme grenaille

Gratin de pomme de terre, cèpe et noix

Riz safrané

Mini parmentier de légumes

Tians de légumes

Mille-feuille de légumes

Tatin aux endives

Gratin de fleurette de chou-fleur et brocoli

Flan de duxelle de champignons

Fagot de haricots verts

Pâtes fraîches (Tagliatelles)

Julienne de poireaux

7 Fromage & Salade

*Duo de fromage sur son lit de salade
(St nectaire & Brie de Meaux)*

8 Dessert

Voir la carte

9 Boisson

*vin blanc, vin rouge, (à discrétion pendant le repas)
carafe d'eau, jus de fruits, soda, café, thé*

10 Prestations incluses

Location de la Salle avec tables et chaises

Nappes blanches et housses de chaises

Vaisselle blanche

Verrerie : verre à eau, verre à vin et flûte à Champagne

Serveurs

DJ professionnel de 19h00 à 3h00

Sonorisation et éclairage

*Le corps de garde Tel 03 44 26 72 26 ou 07 81 25 29 95
contact@corpsdegarde.fr ou lecorpsdegarde60@gmail.com*