

Les Apéritifs

Cocktail du Manoir	<i>Champagne, amaretto, cointreau</i>	9.50 €
Champagne	Billecart-Salmon Brut Réserve 12cl	10.00 €
Kir	<i>Classique, vin blanc</i>	4.50 €
	<i>Breton, cidre</i>	4.50 €
	<i>Royal, Champagne</i>	9.00 €

Les Classiques

Américano	<i>Vermouth rouge et blanc, Campari, Noilly Prat, gin</i>	7.50 €
Margarita	<i>Téquila, cointreau, jus de citron</i>	7.50 €
Bloody Mary	<i>Vodka, jus de tomate, tabasco</i>	7.50 €
Punch	<i>Rhum blanc, cocktail de fruit</i>	6.50 €

Une Goutte de Vin...

Blanc :	Muscadet sur Lie « P.L. Bouchaud » 12 cl	3.50 €
Rouge :	Anjou «Château Passavant » Bio 12 cl	3.80 €
Moelleux :	Pacherenc du Vic Bilh « Vendémiaire 2000 » 8 cl	5.50 €

Menu « Côté Parc »
34 €

Huître chaude gratinée



Noix de Saint-Jacques au balsamique et sa fondue de poireaux



Filet de dorade royale en nage de légumes croquants au thym

ou

Carré d'agneau sauce laquée au romarin



Dessert à la carte

Ou

Assiette de fromages affinés

Menu des Korrigans

Enfants jusqu'à 11 ans

Plat + Dessert + Boisson

11.00 €

Steak haché

Ou Merlu



Brochette d'ananas

Ou Moelleux au chocolat

Ou Glace 2 boules



Jus d'orange **Ou** Grenadine

Les Entrées

Les 9 huîtres de Bretagne
12.25 €

Pressé de tourteaux aux herbes
9.90 €

Foie gras de canard, fleur de sel de Guérande, chutney de saison
12.75 €

Aumônière de Curé Nantais et d'andouille de Guéméné et pomme rotie
9.00 €

Les Plats

Noix de Saint-Jacques a la creme d'orange confite et gingembre
17.00 €

Filet de dorade royale en nage de légumes croquants au thym
16.50 €

Pavé de saumon beurre nantais
14.75 €

Magret de canard a la creme de cidre
16.25 €

Carré d'agneau, sauce laquée au romarin
16.75 €

Filet de bœuf, crème de foie gras
20.90 €

Tous nos plats sont servis accompagnés d'un assortiment de légumes frais de saison.

Le Fromage

Assiette de fromages affinés
7.75 €

Les Desserts

Kouign Amann, glace caramel au beurre salée
6.25 €

Panacota maison aux fruits rouges et son coulis
7.25 €

Moelleux mi-cuit au chocolat coulant et sa glace
6.75 €

Carpaccio et sorbet ananas avec son sirop
6.00 €



Service du lundi au vendredi de 12h00 à 13h30 et de 19h00 à 21h30
Le samedi de 19h00 à 21h30

Pour vos repas de famille, d'entreprises ou associatifs, à partir de 20 adultes, possibilité de privatiser le restaurant ou de disposer d'un salon privé (y compris le dimanche et le midi).
Nos menus « spécial groupes » sont à votre disposition à la réception.

Les Vins

Rouges

1/2 bouteille

bouteille

Loire

Anjou «Château Passavant » Bio		24.00 €
Cheverny «Domaine des Huards » Bio		24.00 €
Menetou - Salon «Domaine de Chatenoy »	17.00 €	30.00 €
Sancerre «Les Chaumes »	17.00 €	30.50 €

Bordeaux

Graves « Château La Rose Sarron » 2008	15.00 €	26.00 €
Lussac St-Emilion « Château tour de Segur »2007	17.00 €	28.00 €
Montagne St-Emilion « Vieille Tour Montagne »2003		29.50 €
Haut Médoc « Château Vaubricour »2008		28.00 €
Margaux « Bastide Dauzac »2007 (1/2 2006)	22.00 €	39.50 €
Margaux « Marquis de Terme » <i>4ème Cru Classé</i> 2000		62.00 €

Bourgogne

Rully 1 ^{er} Cru «Domaine Michel Briday »2008		34.00 €
Mercurey «Domaine du Miex-Foulot »2007		38.00 €

Sud

Vin de pays des Côtes de Gascogne « Domaine Dubosc-Monplaisir »		19.00 €
Faugère « Abbaye Sylva Plana »		26.50 €
Vin de Pays d'Oc « Cuvée Mythique »		27.00 €
Côtes de Provence «La Badiane»		32.00 €

Les Vins

Blancs

Loire

Muscadet sur lie «Pierre Luc Bouchaud »

11.00 €

18.00 €

Menetou - Salon «Domaine de Chatenoy »

16.50 €

29.50 €

Sancerre «Les Chaumes »

16.50 €

29.50 €

Bourgogne

Rully «Domaine Michel Briday »2008

34.00 €

Chablis « Domaine Millet » 2009

30.00 €

Sud

Pacherenc du Vic Bihl sec « Cuvée Frédéric Laplace »

30.50 €

Rosés

Loire

Sancerre «Les Chaumes »

16.50 €

30.50 €

Sud

Côtes de Provence « Melopéé de Gavoty »

18.00 €

Côtes de Provence «Château de Mauvanne » *Cru Classé*

14.00 €

26.00 €

Après Dîner...

Les Eaux de Vie

4 cl

Bas Armagnac VSOP « <i>Delors</i> »	9.50 €
Cognac Grande Fine Champagne Napoléon	9.50 €
Calvados VSOP « Domfrontais » Production fermière	9.50 €
Marc de Bourgogne « Château de Pizay »	9.50 €
Vieille prune « vieilli en fût de chêne »	9.50 €
Fine de Bretagne « eau de vie de cidre »	7.50 €
Eaux de vie de fruits (poire william, framboise ou mirabelle)	7.50 €

Les liqueurs

4 cl

Mandarine Napoléon	7.50 €
Marie Brizard « liqueur d'anis »	7.50 €
Grand Marnier Cordon Rouge	7.50 €
Baileys « liqueur de whisky »	7.00 €
Kahlua « liqueur de café »	7.00 €
Malibu « liqueur de noix de coco »	7.00 €
Get 27	7.00 €

Les whiskies

4 cl

Jack Daniels	6.50 €
Armorik <i>whisky breton</i>	6.50 €

Single Malt Ecossais

4 cl

Glenkinchie 12 ans – Lowlands	<i>épicé, cannelle, gingembre</i>	8.00 €
Dalwhinnie 15 ans – Highlands	<i>légèrement tourbé, foin coupé</i>	8.50 €
Talisker 10 ans – Highlands	<i>fumé, poivré</i>	9.00 €
Cranganmore 12 ans – Lowlands	<i>extraordinairement parfumé et délicat</i>	9.00 €
Oban 14 ans – Highlands	<i>moelleux, salin, noix et pêche</i>	9.50 €
Lagavulin 16 ans – Islay	<i>sec, fumé, salin</i>	9.50 €