

## M E N U C O P R I N C H E V E L U

### « C o p r i n u s C o m a t u s »

|  |      |
|--|------|
| <b>Une entrée, un poisson ou une viande et dessert</b> | 50 € |
| <b>Un poisson, une viande et dessert</b>               | 55 € |
| <b>Les trois plats et dessert</b>                      | 62 € |

**L'apéritif et les boissons sont compris :**

Apéritif : un verre de cocktail du Manoir de saison servi avec 4 canapés par personne

**Si vous préférez une flûte de champagne : supplément de 7 € par personne**

Boissons comprises : eau, vin sélectionnés par le sommelier et café

#### **Les entrées**

L'Œuf, Polenta grillée / Lard de Colonnata / Pop'Corn

Le Saumon, Citron / Yuzu / Chou-fleur

Le Bœuf, Pommes de terre / Sauce Gribiche / Cidre

#### **Les poissons**

Le Merlu, Poireaux / Beurre blanc / Herbes

La Dorade, Polenta / Herbes / Encre de seiche

Le Carrelet, Crème / Crevettes / Coquillages

#### **Les viandes**

Le Jambon à l'Os, Pommes fruits / Calvados / Epinard

La Volaille, Crêpes Vonnassiennes / Estragon / Champignons

Le Bœuf, Pommes de terre / Echalotes / A la bordelaise

#### **Les desserts**

La Pomme, Confité / Biscuit rustique / Emulsion « Teurgoule »

Le Finger, Chocolat au lait / Noix de coco / Noisettes

Le Mille-Feuille, Vanille de Tahiti / Crème légère

*Menu valable pour les déjeuners du lundi au samedi inclus (sauf jours fériés),*

*Pour des groupes de minimum 20 personnes.*

*Les garnitures de certains plats sont sous réserves de modifications selon les saisons.*

HÔTEL ★★★

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ ★

ROUTE DE JUVIGNY - LA CROIX GAUTIER - BAGNOLES DE L'ORNE

T. : +33 (0)2 33 37 80 69

MANOIR-DU-LYS@WANADOO.FR