

MENUS ET CARTE TRAITEUR
DU MANOIR DU COSQUER

Ravioles de petits gris (local) aux pleurotes et crème d'ail fumé

Marguerite d'endives aux rillettes terre et mer et ses pétales de magret séchés
(Poulet, porc, canard, maquereau, St-Jacques, saumon et thon)

Cassolette de moules, coques et pétoncles au chorizo, crème de safran

Duo de saumon en gravelax à l'aneth, en carpaccio citron vert et son tartare d'algues

Marmite de la mer de nos côtes, soupe de poisson safranée
(Poissons et fruits de mer selon arrivage)

Filet de lieu jaune en papillote, petits légumes croquants au coulis homardine

Blanquette de « sot l'y laisse » façon grand-mère et riz pilaf au thym frais

Filet mignon de porc et sauce du moment

Moelleux au chocolat et son caramel fleur de sel

Tiramisu pâte à tartiner chocolat noisette (local)

Aumônière de crêpe aux pommes caramélisées

Tarte tatin

TOUS LES CONVIVES SONT INVITÉS À CHOISIR LE MÊME MENU

FORMULES

Entrée + Plat ou Plat + dessert 47 € 1 vin compris

Entrée + Plat + dessert 57 € 1 vin compris