

# Manoir de la Briandais

2012

Groupe sur réservation

## ❖ Menu Terre & Mer

(21€)

*Salade marine*

(Saumon fumé, noix de pétoncles chaudes sur lit de salade)

*Assiette de crudités*

*Salade de chèvre chaud aux noix sur toasts*

*Duo de rillettes de thon et saumon*

*Assiette périgourdine* (foie gras, magret fumé)

*Terrine maison et sa compotée d'oignons*

*Salade Briandaise* (tomates, magret, lardons, croûtons)

Tartare de saumon et sa crème ciboulette



*Roti de porc à la forestière,*

*Cuisse de canard confit, pommes de terre salardaises*

*Pintade braisée façon Sèvre et Maine*

*Filet de merlu et son beurre blanc nantais*

*Roti de bœuf sauce poivre vert*



*Roue de brie sur un lit de salade*



*Tarte aux pommes et caramel beurre salé*

*Nougat glacé et son coulis*

*Profiteroles au chocolat maison,*

*Salade de fruits frais,*

*Pièce montée +1 €*

*Gâteau d'anniversaire : poirier, pêcher, charlotte, gâteau aux trois chocolats*

# Manoir de la Briandais

2012

Groupe sur réservation

## ❖ Menu Terroir

(27€ Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert)

(29€ Entrée, poisson et viande, fromage, dessert)

*Salade terre & mer* (salade, saumon, asperges, foie gras)

*4 huitres de Bretagne et langoustines* (selon saison)

*Déclinaison de saumon frais* (rillettes tartare, saumon fumé)

*Salade de chèvre chaud aux trois saveurs*

*Poêlée de gambas*

*Poêlée d'escargots farcis à la crème d'aïl.*



*Ragoût de lotte à l'américaine,*

*Blanquette de la mer, (saumon, lotte, crevettes)*

*Coquille Saint Jacques maison,*

*Pavé de merlu beurre blanc*



*Cuisse de canard au poivre vert*

*Pintade rôtie façon Sèvre et Maine*

*Sauté de veau aux giroflles,*

*Gigot d'agneau rôti et son jus de thym*

*Rôti de bœuf sauce poivre vert*



*Trilogie de fromages*



*Profiteroles maison au chocolat*

*Tarte normande et sa boule de glace vanille*

*Tarte tatin et sa crème fraîche*

*Gâteau d'anniversaire ou poire belle hélène*

## ❖ Menu Prestige

(32€ Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert)

(37€ Entrée, poisson et viande, fromage, dessert)

*Plateau de fruits de mer*

*Langoustines* (suivant la saison)

*Assiette périgourdine* (foie gras maison, magret fumé)

*Salade terre et mer* (foie gras maison, magret fumé, asperges, poisson fumé)

*Saint Jacques poêlées à la crème de langoustines*



*Coquille Saint Jacques maison*

*Cuisses de grenouilles* (15 pers. max. et suivant la saison)

*Filet de sandre croustillant au beurre de cidre*

*Filet de dorade à la crème de crustacés*

*Dos de cabillaud au lard et son beurre blanc nantais*



*Noix de veau rôtie à la crème forestière,*

*Eventail de magret de canard grillé aux figues,*

*Carré d'agneau rôti et son jus au thym,*

*Filet de bœuf sauce bordelaise ou poivre vert*

*Noisette de filet mignon à la dijonnaise*



*La ronde des fromages*



*Assiette gourmande* (Assiette composée de trois desserts)

*Profiteroles au chocolat maison,*

*Omelette norvégienne,*

*Tarte Tatin et sa glace vanille,*

*Gâteau d'anniversaire : Pièce montée ou charlotte ou fraisier ou poirier*

**La Briandais – 44780 MISSILLAC**

Tel : 02 40 88 32 66 – Fax : 02 40 19 30 52 – E-mail : [manoir.briandais@wanadoo.fr](mailto:manoir.briandais@wanadoo.fr)

SARL au capital de 7623€ - Siret 423 917 772 00018– Code APE 5510z

## ❖ Menus Enfants



➤ Menu Gourmet : de 6 à 12 ans -> 50% tarif menu adulte

➤ Menu Petit Loup : de 6 à 12 ans -> 7€

➤ Menu Winnie l'ourson : de 3 à 5 ans -> 5€

*Salade complète* (pommes de terre, thon, œufs)

*Assiette de crudités*

*Assiette de charcuterie*

*Œufs mayonnaise et surimi*



*Escalope de veau*

*Steak haché*

*Jambon blanc*

*Poulet*

*Merlu au beurre blanc*



*Yaourt*

*Glace*

(Dessert adulte : supplément 1€)

**La Briandais – 44780 MISSILLAC**

Tel : 02 40 88 32 66 – Fax : 02 40 19 30 52 – E-mail : [manoir.briandais@wanadoo.fr](mailto:manoir.briandais@wanadoo.fr)

SARL au capital de 7623€ - Siret 423 917 772 00018– Code APE 5510z