

MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

MENUS DE NOËL & DU NOUVEL AN (à emporter)

Menu 3 plats : entrée, plat* et dessert au choix à la carte - 57 €

(*Supplément de 20 € pour le Homard)

A la carte: Plats au choix

LA CARTE :

ENTRÉES

Marbré de langoustines, crème légère au foie gras et bouillon de crevette grise	18 €
Saint-Jacques de la baie contisées à la truffe et cresson	25 €

POISSON ou VIANDE

Le retour de pêche (Saint-Pierre ou Barbue), viennoise aux herbes, légumes d'hiver et beurre blanc au champagne	34 €
Le retour de chasse (Cerf ou Chevreuil), praliné aux champignons et noix, crème d'héliantis et jus brun fumé	31 €
Mijoté de homard de l'île Grande façon armoricaine, écrasé de pomme de terre aux truffes	48 €

DESSERTS

Fraîcheur ananas, yuzu, mousse fromage blanc citron vert	15 €
Gourmandise chocolat, vanille et caramel beurre salé	15 €



MANOIR
DE
LAN KERELLEC
CÔTE DE GRANIT ROSE
1925

Menu Dégustation : 2 entrées, 2 plats et 1 dessert - 78 €

Marbré de langoustines, crème légère au foie gras
Saint-Jacques, truffes et cresson

Demi-homard, beurre blanc au champagne
Le retour de chasse (Cerf ou Chevreuil), praliné aux champignons et jus brun fumé

Dessert au choix à la carte

DIVERS A EMPORTER

Saumon fumé 160 g (4 tranches)	12 €
Ballotine de foie gras 500 g (7 personnes)	65 €
- Accompagnement : Chutney clémentines aux épices douces (7 personnes)	12 €
½ saumon fumé (20 tranches)	54 €

Pour Noël: Les commandes seront enregistrées jusqu'au 22 décembre inclus et les retraits s'effectueront le 24 décembre au matin au Manoir (de 9h00 à 12h00).

Pour le Nouvel An : Les commandes seront enregistrées jusqu'au 29 décembre inclus et les retraits s'effectueront le 31 décembre au matin au Manoir (de 9h00 à 12h00).

*Réservation par téléphone au 02 96 15 00 00 (mardi, mercredi et vendredi) / 06.76.84.42.23
ou par email : relaischateaux@lankerellec.com (paiement demandé à la réservation)*

