

MANOIR  
DE  
LAN KERELLEC  
CÔTE DE GRANIT ROSE  
1925

MENU DE NOËL & DU NOUVEL AN

\*\*\*\*\*

Menu Dégustation - 85 € :

- 3 bouchées apéritives par personne
- Amuse-bouche autour de la truffe d'hiver et foie gras
- Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, bouillon infusé aux agrumes, fruits de la passion et citronnelle
- Demi-homard de l'île Grande, bisque au beurre de truffes blanches
- Dos de cert rôti, croustillant sarrasin aux champignons des bois et sauce Grand Veneur
- Douceur de Noël, vanille, blé noir et cœur coulant caramel au beurre salé
- Assortiment de 5 mignardises par personne

Complément vente:

- |   |      |
|---|------|
| • Saumon Label Rouge fumé par nos soins   |      |
| ½ saumon - 20 tranches (environ 800 g)    | 60 € |
| 4 tranches (environ 140 g)                | 14 € |
| Ballotin de foie gras 500 g (8 personnes) | 70 € |

\*\*\*\*\*

Pour Noël: Les commandes seront enregistrées jusqu'au 21 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 28 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 / 06.76.84.42.23  
ou par email : [relaischateaux@lankerellec.com](mailto:relaischateaux@lankerellec.com) (paiement demandé à la réservation)*

