Saint Sylvestre

au Manoir des Cèdres

Trilogie de foie gras de canard maison

foie gras au sel, panna cotta de foie gras & foie gras mi-cuit

Entrée

Carpaccio de Saint Jacques & Homard

huile vierge vodka, citron & sa cuillère de perles

Plat

Saint Pierre poché sauce Champagne

sa bouquetière de légumes

« La Pomme Captive »

sorbet de pomme verte arrosé de son calvados

Plat

Carré d'Agneau en croûte d'herbes,

jus corsé & sa mousseline de pommes de terre truffées

Fromages

sélection de nos régions et son chutney

Dessert

Pavlova exotique, meringue,

crème pâtissière fruits exotiques, fruits frais et sorbet ananas



85€/personne

Réservation :

05.53.03.01.60 ou contact@lemanoirdescedres.com

à partir de 20h – Welcome 2021