

Menu à 70 euros

Une entrée, un plat et un dessert au choix :

Les entrées

<i>Assiette de crudités, taboulé de quinoa vegan</i>	25 €
<i>Assiette de melon et jambon ibérique cebo 24mois, figes rôties au Porto</i>	25 €
<i>Tarte tatin de poivrons caramélisés, compotée d'oignons, feta basilic</i>	25 €
<i>Assiette de légumes grillés, mozzarella Buffalo et Pistou</i>	27 €
<i>Salade de gambas gratinées au beurre persillé</i>	29 €

Les plats

(Tous nos plats sont accompagnés de la garniture du jour)

<i>Filet de bœuf grillé, glace de viande et poivre de Java</i>	39 €
<i>Carré d'agneau aux senteurs de l'Orient</i>	39 €
<i>Filet de St Pierre à la vanille</i>	39 €
<i>Filet de Bar citron vert gingembre</i>	39 €
<i>Médaille de lotte ou Thon rouge (selon arrivage), marinade cumbawa et ail noir</i>	39 €

Les desserts

<i>Coupe de fruits rouges et chantilly végétale</i>	15 €
<i>Crème brûlée à la pistache</i>	15 €
<i>Nougatine glacée et framboises fraîches</i>	15 €
<i>Nuage coco et crémeux exotique</i>	15 €
<i>Tarte tout chocolat « Grand Cru Valhrona », caramel au beurre salé</i>	15 €

La grillade de la mer

Poisson de pays grillé, selon la pêche du jour 12 € les 100 g
(Loup, Daurade Royale, Chapon, St Pierre, Rougets ...)

Selon disponibilité :

Langouste grillée 24 € les 100 g

Homard grillé (sur demande) 17 € les 100g

Gambas géantes marinées et grillées 16 € les 100 g



Fromages

Assortiment de fromages affinés 16 €



Menu enfant : 25 euros



« Taxes et service compris »

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes

www.hotel-lemanoirportcros.com

contact@hotel-lemanoirportcros.com

Téléphone : +33(0)4 94 05 90 52