



MENU SAINT VALENTIN

A l'occasion de la Saint Valentin, Le Manoir de Kerbot invite les amoureux à passer un moment exceptionnel, en tête à tête ou entre couple d'amis, avec un Menu élaboré pour cette occasion.

50 €

Mise en bouche du Manoir

Mariage du foie gras poêlé et de la mangue : Foie gras poêlé, accompagné d'une pastilla fourrée à la mangue petite salade de jeunes pousses aux herbes.

Ou

Mariage de la Saint Jacques et de la betterave Chioggia : Juste poêlée, écrasé de Chioggia au xérès sur une julienne de Granny Smith.

Mariage de la joue de lotte et du cerfeuil tubéreux : Joue de lotte rôtie et cerfeuil tubéreux, jus de coquillages.

Ou

Mariage de la biche et de la girolle : Pavé de biche émincé poêlé à votre goût sauce réduite aux girolles.

Mariage du chèvre et de la pomme gala : Pomme gala au cœur de chèvre et jeunes pousses.

Petite sucette fondante à la vanille.

Mariage de l'orange et du chocolat : petite charlotte à l'orange au cœur de chocolat.

Coupe de champagne