

Déjeuner de Noël

Mardi 25 décembre 2018

Mise en bouche autour de la
Coquille Saint-Jacques



Foie gras de Canard mi-cuit « au torchon »
Miroir Cacao, Poire pochée
Déclinaison de Panais

Côtes de Beaune - Villages 2013, Boucharð Père & Fils



Snackés d'Espadon-Curcuma et Thon-Sésame noir
Velouté de Cresson au beurre noisette
Déclinaison de Butternut

Gewurztraminer 2016, Domaine Kientz



Sorbet Citron & Whisky normand



Daguet de Monsieur Lecharpentier en 2 façons
La longe ou la Gigive rôtie à basse température
Oignon rouge compoté, Epinard bio, Jus à la Truffe
L'épavle ou le collier braisé au Cidre
Epicassée de Cèpes, Ratte et Potimarron

Montagne S^t-Emilion 2013, Cht. Bonneau, M. Gouze & Fils



Camembert AOP affiné par la Maison Graindorge
Biscuit moelleux à la Châtaigne grillée
Pomme confite au Yuzu et Mâche bio

Patrimoine « A Mandria » 2017, Christophe Ferrandis



Délice de Chocolat Cluizel & Fruits exotiques
Chantilly romarin et Sorbet Ananas-Vanille
Aramis, Château Aydie 2017, Famille Laplace

57,00 hors-boissons

Les Accords	3 Vins (3x8cl) : 13,00
Mets & Vins	4 Vins (4x8cl) : 17,00
d'Emmanuel	5 Vins (5x8cl) : 21,00

*Une Allergie, une demande particulière ?
Nous sommes à votre écoute au 02 31 68 07 71*

Prix nets en Euros par personne

Dîner de Saint-Sylvestre

Lundi 31 décembre 2018

Mise en Bouche autour du Foie Gras de Canard



Coquille Saint-Jacques en 2 façons
Carpaccio à la Pomme, Yuzu et poudre de Corail
Noix rôtie au Kasha, Betterave et caramel de Cidre

Anjou « Ordovicien » 2014, Dom. Bablut, C. Daviau



Ravioles de Homard de Portbail, Corail & Estragon
Julienne de Chou chinois, Céleri et Persil Racine
Bisque légère versée minute

Povilly-Fvissé vieilles vignes 2015, Vincent Girardin



Sorbet Fraise & Pommeau Dupont



Noix de Veau rôtie à la « Coppa » dieppoise
Châtaigne et Scorsonères poêlés dans les sucs
Mousseline de Panais, Epinard et Jus à la Truffe

Saint-Julien Cht. Du Glana 2012, G. Meffre



Pont-l'Évêque AOP affiné par la Maison Graindorge
Biscuit Joconde et Noix Caramélisées
Coing confit et Mâche bio

Vin Jaune Cht. Chalon 2008, Fruitière vinicole du Voiteur



Nage de Clémentine, Crèmeux Carl Grey
Meringue au Pain d'Épices



Craquant de Chocolat Grand Cru Cluizel au Caramel
Fevillantine Noisette et Glace Verveine

Whisky Nikka Black, pur ou allégé

77,00 hors-boissons

Les Accords	3 Vins (3x8cl) : 18,00
Mets & Vins	4 Vins (4x8cl) : 23,50
d'Emmanuel	5 Vins (5x8cl) : 29,00

*Une Allergie, une demande particulière ?
Nous sommes à votre écoute au 02 31 68 07 71*

Prix nets en Euros par personne

Déjeuner du Jour de l'An

Mardi 1^{er} janvier 2019

Mise en Bouche autour du
Foie Gras de Canard



Gravelax de Lieu jaune au Yuzu et Safran
Suprêmes d'Orange et Pamplemousse
Navet boule d'or en textures, croustilles de Gâche
Bordeaux Sauvignon 2017, Cht. Pierrail, Fam. Demonchaux



Filet de Lotte rôti à la « Coppa » dieppoise
Julienne de Chou chinois, Panais et Persil racine
Trévisse et Pourpier, Vierge Cidre-Colza
Bourgogne Aligoté vieilles vignes 2014, René Bouvier



Sorbet Framboise et Armagnac



Canette Label rouge en 2 façons
Le filet poêlé à basse température, Jus aux Épices
Oignon rouge confit et Betterave fondante

La cuisse façon Teriyaki
Potimarron, Ratte et Epinard bio
Visan « A fleur de Pampre » 2015, F. & A. Fabre



Fondue de Tome bio de Coulonces à la Truffe
Dips de Butternut et Pain de Noix
Roquette et Mâche bio

Povilly-Fvmé « Petites eaux bves » 2016, M. Taborde



Moelleux de Chocolat Cluizel, Grand Cru de Sao Tomé
Pomme confite et Glace Calvados

Cidre « Cuvée Colette » 2015, Famille Dupont

Tarifs hors-boissons	Accords Mets & Vins
Menu entier : 57,00	3 Vins (3x8cl) : 13,00
4 plats : 51,00	4 Vins (4x8cl) : 17,00
3 plats : 45,00	5 Vins (5x8cl) : 21,00

*Une Allergie, une demande particulière ?
Nous sommes à votre écoute au 02 31 68 07 71*

Prix nets en Euros par personne

Plats de Fêtes à Emporter

Ballotin de Foie Gras de Canard

mi-cuit « au torchon » Elevage Coulange à Ernée

Part de 70 g.....7,00

↳ Prix au Kilogramme : 100,00

Pressé de Sanglier au Foie gras

Déclinaison de Courge Butternut..... 14,00

Foie gras de Canard mi-cuit « au torchon »

Miroir Cacao, Poire pochée et Panais 14,00

Noix de Saint-Jacques snackées

Brunoise de Scorsonère, Pomme et Noix

Sauce crémée au Cidre et Corail16,00

Ravioles de Homard de Portbail, Corail et Estragon

Céleri, Carotte, Roquette et Pourpier

Bisque légère à verser minute 16,00

Magret de Canard poêlé à basse température

Oignon rouge confit, Ratte & Betterave fondante

Épinard bio, Jus aux Épices douces.....19,00

Braisé de Daguet au Cidre,

Fricassée de Patate douce, Radis noir et Navet

Jus de Cuisson à la Châtaigne grillée.....19,00

Filet de Lotte rôti à la « Coppa » dieppoise,

Julienne de Chou chinois, Panais et Persil Racine

Épinard bio, Vierge Colza-Soja-Gingembre.....19,00

Bûches pâtissières de Masako

Délice de Chocolat Cluizel, Grand Cru bio du Mexique

Crèmeux Noisette, Biscuit Joconde Cacao4,00

Entremet Citron et Yuzu, Gelée Mandarine

Biscuit Moelleux aux Amandes4,00

Bûche glacée de Masako

Sorbet Fraise-Framboise, Biscuit Dacquoise

Parfait à la Fève de Tonka.....4,00

Tailles de bûches disponibles : 4-6-8 parts

Sur commande le plus tôt possible SVP !

Prix nets en Euros par personne



Offrir un moment de Bonheur?

C'est simple comme une Carte-Kado...

1 Découvrez nos Menus sur place ou en ligne

2 Choisissez votre Carte-Kado

>Menu Terroirs : **59,50€** Entrée-Plat-From.-Dessert
50,50€ sans le Fromage

>Menu Découverte: **73,40€** Entrée-Plat-From.-Dessert
63,80€ sans le fromage
87,00€ 6 plats

Tarifs nets en Euros par personne

Apéritif, Accord Mets & Vins et Café inclus

Vous pouvez également offrir une formule sans boisson

3 Recevez* votre Carte-Kado
ou **Retirez** et réglez sur place

* Après envoi de votre règlement (chèque) et sans oublier d'indiquer vos coordonnées complètes afin que nous puissions vous envoyer votre facture et votre Carte-Kado

Du 15 novembre au 24 décembre 2018

1 Carte-Kado achetée

=

1 Bon de réduction de 10%* pour vous !

*A valoir sur votre prochain repas au restaurant
Hors Menus spéciaux - Table de 2 à 8 pers. maximum



02 31 68 07 71

www.manoirdelapommeraiie.com

L'Auverre, ROULLOURS - 14500 VIRE Normandie



Bib Gourmand
GUIDE MICHELIN
depuis 2013

Gault & Millau
Jeune Talent
2019



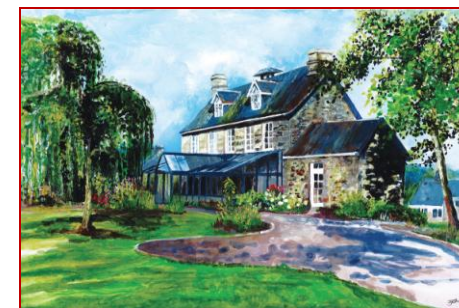
SARL Manoir de la Pommeraiie au Capital de 5000€
SIREN 504159013 RCS CAEN

A 2 minutes de Vire Normandie...

2 minutes drive from Vire Normandie...



Manoir de la Pommeraiie



MENUS DE FÊTES
2018

Déjeuner de Noël
Christmas Lunch

Dîner de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve Dinner

Déjeuner du Jour de l'An
New Year's Day Lunch

Plats à Emporter
Takeaways

Pâtisseries de Masako
Masako's Pâtisseries

Carte-Kado
Gift Box