La Carte

€uros

Le foie gras de Chez Ernest Soulard
- En ballotine à la liqueur d'épines, *condiment de raisins bio Exalta* 15

Ou bien

- Foie gras rôti à la braise, *consommé de céleri brûlé et pommes bio* 16

Le végétal de saison
- Gnocchi de potiron à la mimolette *et lard fumé maison* 11

La fumaison du moment
- Chinchard fumé au Manoir, *choux fleurs couleurs et bisque de crustacés* 12

Les 12 escargots bio de la Maison Royer
- Servis en coquille, *beurre aux herbes - ail doux – chorizo* 12

Les huîtres « fines de claire » N°3 de chez Petitgas
- Natures, *pain de seigle et beurre croquant* les 6 :11 €, 9 :16 €, 12 :21 €
- Gratinées en coquilles, *sabayon au champagne* les 6 :13 €, 9 :19 €, 12 :24 €

(~20 min de préparation)

La charcuterie maison
- Notre pâté en croûte cochon et volaille, *échalote confite et mesclun* 13

L'œuf de Marans bio de la Ferme « Camille et Eugène »
- Mollet, frit, bouillon de sarrazin fumé, poireaux braisés et poutargue de Bar 9

Mets hors boissons
(TVA 10% et services compris)
Toutes nos viandes sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande

Les poissons de la criée des Sables « à la voix » **Prix selon arrivage**
(garniture à choisir)

Les viandes de terroir cuites à la braise *(garniture à choisir)*

- Demi pigeon de Pornic, cuisse en pastilla aux fruits secs 28

- Brochette d'agneau fermier de Vendée, *jus au garam massala* 25

Les choix d'accompagnement de légumes bio de notre jardin

- Galettes de courges *au curry Madras et raisins*
- Gratiné de patates douces *à la Tomme fermière bio de Vendée*
- Crumble de légumes de notre jardin au parmesan
- Purée de pommes de terre, bien beurrée

Supplément Truffe noire de Vendée 5€

Le mijoté

- Cuisse de Lapin mijotée à la moutarde à l'ancienne, *pommes sautées* 24

Les fromages bio des Fermes de Camille et du Cap'Vert

- Au lait de vache, chèvre, *mesclun – pickles* 12

Les douceurs

- Flan Parisien, *à la vanille de Madagascar et fève de tonka* 9

- Suggestion de saison, *de la pâtisserie* *« à la voix »*

- Soufflé au Grand Marnier, *compotée de clémentines de Sicile* 10

- Feuilleté de poires Conférence bio de la Brunetière, *glace vanillée* 10

Le coin des « papotes », de moins de 10 bougies

- 3 plats en ½ portion choisis dans la carte 18
- 2 plats en ½ portion choisis dans la carte 12

MANOIR
DE LA MORTIÈRE

MENU ALICE LE BISTROT

Entrée, Plat, Dessert 38€

*Servi uniquement **le soir et le dimanche midi**, jours fériés inclus.*

ENTRÉES

Gnocchi de potiron à la mimolette, *et lard fermier fumé maison*

Chinchard fumé au Manoir, *choux fleurs couleurs et bisque de crustacés*

PLATS

Le poisson de la criée des Sables, *gratiné de patates douces à la tomme fermière*

Cuisse de lapin mijotée à la moutarde à l'ancienne, *pommes sautées*

DESSERTS

Feuilleté de poires Conférence bio de la Brunetière, *glace vanillée*

Soufflé au Grand Marnier, *compotée de clémentines de Sicile*

Assiette de fromages bio et fermiers de Vendée, *au lait de vache, chèvre, mesclun*

Mets hors boissons (TVA 10% et services compris)
Toutes nos viandes sont d'origine française
Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition sur demande