



Manoir de la Baronnie

Maison d'hôtes & SPA

LE COIN DES GOURMANDS

Recettes artisanales en bocaux à réchauffer et déguster sur place ou à emporter.
Sélection de vins, boissons alcoolisées (vendues uniquement en accompagnement d'un plat) et softs.

A votre disposition à la réception.





ENTRÉES

| | |
|---|----|
| Velouté safrané, moules et julienne de légumes 180g | 6€ |
| Soupe de poissons entiers 380g | 7€ |
| Rillettes de noix de St Jacques 125g | 6€ |
| Rillettes de maquereaux à la moutarde 125g | 5€ |
| Rillettes de saumon au citron et à l'aneth 125g | 5€ |

PLATS

| | |
|---|-----|
| Beuf bourguignon, pommes de terre en grenaille 380g | 9€ |
| Paella aux fruits de mer et merguez 380g | 9€ |
| Blanquette de volaille au risotto crémeux 380g | 9€ |
| Parmentier de canard confit 380g | 9€ |
| Curry de poulet aux petits légumes 260g | 8€ |
| Poulet et risotto crémeux aux champignons 260g | 8€ |
| Pavé de saumon et sa crème de pomme de terre 380g | 10€ |
| Salade océane (thon, riz et petits légumes) 380g | 9€ |



DESSERTS

| | |
|------------------------------|----|
| Baba au rhum | 6€ |
| Moelleux au chocolat | 6€ |
| Riz au lait | 5€ |
| Crème au caramel | 5€ |
| Mousse au chocolat | 4€ |
| Cheese cake vanille spéculos | 4€ |
| Cheese cake caramel salé | 4€ |
| Dessert au cappuccino | 4€ |

BOISSONS

| | |
|-------------------------------|-------|
| Bordeaux rouge 37,5cl | 7€ |
| Muscadet 37,5cl | 7€ |
| Côtes de Provence rosé 37,5cl | 7€ |
| Champagne 75cl | 30€ |
| Heineken 25cl | 3€ |
| Cidre Val de Rance 25cl | 6€ |
| Perrier 25cl | 3€ |
| Coca-Cola, Orangina 25cl | 3€ |
| Eau Cristalline 50cl | 1,50€ |