



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€