

LES MANOIRS DES PORTES DE DEAUVILLE

MENU ROOM-SERVICE

ENTREES - STARTERS

- Planche de Fromages ou Planche de Charcuterie 18€
Cheese Board or Charcuterie Board
- Le Foie Gras et son Chutney Fruits Rouges 26€
Foie Gras and Red Fruit Chutney
- La Terrine de Campagne 14€
Terrine de Campagne
- La Salade César (Poulet, tomate, parmesan, croûtons et herbes fraîches) 19€
Caesar Salad (Chicken, tomato, parmesan, croutons and herbs)
- Tomate Fraicheur (Tomate, fromage Chèvre local, basilic, huile d'Olive) 18€
Fresh Tomato Salad (Tomato, local goat cheese, basilic, olive oil)
- Soupe du jour 12€
Soup of the day
- Rillettes de Porc 14€
Pork Rilette

PLATS - MAIN COURSE

- Navarin d'Agneau au Marengo et Riz Pilaf 19€
Navarin of Lamb with Marengo and Pilaf Rice
- Poulet basse température et Pommes de Terres Sautées 18€
Low Temperature Chicken and Fried Potatoes
- Filet de Boeuf, Penne au Parmesan 36€
Beef Tenderloin, Parmesan Penne Pasta
- Pennes aux Légumes d'été (Vegan) 19€
Penne Pasta with Summer Vegetables (Vegan)
- Solette Menière et Poêlée de Légumes 19€
Solette Menière and Pan-Fried Vegetables
- Turbo Sauvage de nos côtes et son Ecrasé de Pommes de Terres 34€
Wild Turbo from our coasts and its Mashed Potatoes
- Plat du Jour 19€
Daily Special
- Pizza 15€

DESSERTS - DESSERTS

- Choux Chantilly 14€
Choux bun with whipped cream
- Tarte Tatin 14€
Tatin Pie
- Tarte aux Pommes 14€
Apple Pie
- Salade de Fruits 14€
Fruit Salad
- Boule de Glace (Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Citron) 3.5€ / Boule
Ice Cream (Vanilla, Coffee, Chocolate, Strawberry, Lemon)

ENFANTS - KIDS

- Filet de poulet à la crème et Tagliatelles 14€
Creamed Chicken and Tagliatella Pasta
- Petit filet de boeuf et pommes sautées 25€
Small Beef Tenderloin and Fried Potatoes