

Les Grands Classiques

Le Suprême de chapon au foie gras 87 € le Kg
Galantine cuite au torchon

Le Foie gras de canard au pommeau 136 € le Kg
Mis sous vide par tranche sur carton doré
Soit 6.80 € la portion de 50 g

Le Foie gras d'oie au sauternes 190 € le Kg

L'Oreiller de la belle Aurore 75 € le Kg
Pâté en croute de gibiers, peut être servi chaud ou froid

Le Saumon fumé au bois de hêtre 55 € le Kg
Sous vide ou sur plat
Soit 3.30 € la portion de 60 g

Le Boudin Blanc

Sous vide
Aux cèpes 22 € le Kg
Aux truffes (3%) 29 € le Kg

Les Rillettes d'oie 19 € le Kg

Le Caviar Oscietre de chez Petrossian

Sur commande avant le 15 décembre

Les 30 g 66 €
Les 50 g 110 €
Les 125 g 275 €
Les 250 g 550 €



Les Huîtres n°3 (Cotentin Ouest)

Ouvertes si vous le souhaitez !

Les 6 7 €
Les 12 13 €
La Bourriche de 8 Kg 70 €

Les Escargots 8.50 € La douzaine

Le Menu

Menu dégustation facile à réchauffer. Des explications vous seront fournies lors de la livraison Ô Gayot !

L'Oreiller de la belle Aurore

Pickles / Condiments
(13 € la part)

**

La Saint Jacques

Pesto de douglas / Beurre fumé au bois de hêtre
(14 € la part)

**

Le Turbot

Lard di colonnata / Trompettes
(20 € la part)

**

Le Pigeonneau

Crème aux truffes
(19 € la part)

**

Le Coing

Fruit de la passion / Noix de coco
(6 € la part)

Le Menu complet (5 plats) 49 € / pers.

Le Menu avec un plat en moins 42 € / pers.

A la carte

Les Plats :

Le Ceviche de Saint-Jacques 22 €
Perle du Japon / Caviar

Le Vol au vent de King crabe et ris de veau 84 €
Pour 4 personnes

Le Chapon fermier à la Royale 18 €

Le Fromage :



Le Camembert Gillot 6 €
Aux cèpe, sarrasin et poire
Recette élaborée par Franck Quinton – Manoir du Lys

Les Desserts :

La Bûche 36 €
Biscuit moelleux / Confit exotique / Crèmeux mangue
Mousse vanille / Croustillant amandes
Pour 6 personnes

La Noisette 6 € la part
Praliné / Vanille / Caramel

A chaque plats, un accord met et vin peut vous être proposé par Fabienne, notre boutique et ancienne sommelière du Manoir du Lys !

Demandez-lui conseils !

Les Idées Cadeaux



Vous cherchez une idée cadeau pour faire plaisir ou juste pour vous faire plaisir ...

Ô Magasin, retrouvez un large choix de produits gourmands pour composer de somptueux paniers pour vos fêtes de fin d'année !



Côté hôtel et restôrant, découvrez nos coffrets à partir de 36 € !



Info. Pratiques

Vos commandes

Pour Noël, avant le 21 décembre.

Pour la Saint Sylvestre, avant le 28 décembre.



Ouverture de Ô Magasin, de 10h à 19h

L 17	M 18	M 19	J 20	V 21	S 22	D 23
L 24	M 25	M 26	J 27	V 28	S 29	D 30
L 31	M 01	M 02				

Ouverture du restôrant

L 17	M 18	M 19	J 20	V 21	S 22	D 23
L 24	M 25	M 26	J 27	V 28	S 29	D 30
L 31	M 01	M 02				

Une envie particulière pour vos repas de fêtes ...
(Pour un minimum de 8 personnes)
Faites-nous votre demande **avant le 15 décembre !**

HÔTEL ** / RESTAURANT

2 Avenue de la Ferté Macé - 61140 Bagnoles de l'Orne

Tél. : +33 (0)2 33 38 44 01

contact@ogayot.com

www.ogayot.fr



La Carte Traiteur

Fêtes de fin d'année 2018



Plats réalisés par Franck Quinton et son équipe !

Le restaurant 
Manoir du Lys