

La table

Le manoir des Portes, la cuisine gourmande



*Au cœur de l'édifice du XVI^e siècle, un jardin clos de verdure.
Hervé Jamin, le chef des lieux.*

5 Difficile de parler de manque d'audace avec le manoir des Portes. Niché à quelques pas des landes de La Poterie, à Lamballe, le restaurant taillé dans la pierre du XVI^e siècle est un oasis gourmand. L'amateur de traditions y trouvera un havre de paix gastronomique. Le chef de la maison, Hervé Jamin, aime le terroir et s'efforce de faire découvrir celui du Penthièvre à chaque coin de table. La malbouffe n'est vraiment pas la bien venue : **« Chez nous, les produits sont frais**

et choisis avec finesse, dit-il. Notre devise, c'est faire plaisir. » Ici, le homard breton rôti côtoie sans gêne le filet de veau aux langoustines, avant de laisser la place à une cocotte de fruits frais. Le tout accompagné, avec modération, de jeunes talents de vignobles français.

Pratique. Manoir des Portes, La Poterie, 22 400 Lamballe. À la carte ou menus de 18 € à 23 €. Réservations au 02 96 31 13 62. Renseignements : www.manoirdesportes.com.