



LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

A midi/ At lunch

Plat du jour avec dessert 19€ (sauf dimanche)

Menu 3 Plats(choix avec*)/ 3 courses (courses with*) 32€ (sauf dimanche)

À la carte

Dîner à la carte

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

| | |
|--|------|
| Saumon mariné, tartare d'avocat au piment d'Espelette et agrumes* Marinated salmon with avocado and citrus fruit tartar | 13 € |
| Ravioles de betterave et chèvre frais et ricotta, marinade miel et vinaigre balsamic* Beetroot ravioli with goat's cheese and ricotta, with honey and balsamic vinegar | 10 € |
| Foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignon, toast pain de campagne Duck foie gras with oignon chutney and toast | 17 € |
| Asperges, poivron confit, œuf poché et copeaux de jambon cru Asparagus with slow roasted peppers, poached egg and Parma ham | 14 € |
| Tomates cœur de bœuf, aubergine grillé avec burrata* Beef tomatoes, grilled aubergines and burrata | 13 € |

SALADES / SALADS

| | |
|---|-----------|
| Salade Manoir avec mesclun, agrumes, olives, graines, légumes crus, endives romaines* Manoir salad with mesclun, citrus fruits, olives, crudités, endives, grains | 10 €/15 € |
| Salade Manoir avec volaille* Manoir salad with chicken | 12 €/17 € |
| Salade Manoir avec gambas rôties* Manoir Salad with grilled gambas | 12 €/17 € |

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

PLATS / MAIN COURSE

A LA CARTE

| | |
|--|------|
| Risotto Arborio grosses crevettes ; crème crustacés* Arborio risotto with jumbo shrimps; reduction of crustacia | 20 € |
| Risotto Arborio légumes de saison * Arborio Risotto with seasonal vegetables | 18 € |
| Dos de loup, avec ratatouille aux olives, coulis basilic Panfried seabass, with an olive ratatouille and basil | 28 € |
| Pavé de thon, poêlé des légumes de marché et pesto Rare tuna with grilled vegetables and pesto | 27 € |
| Turbot au beurre noisette, barigoule et purée d'artichauts * Turbot with artichoke barigoule and purée | 25 € |
| Gigot d'agneau en croute d'herbes, légumes farcies et crème d'ail doux* Lamb shoulder in herb crust, with filled vegetables and garlic | 27 € |
| Filet mignon de veau, purée et gaufrette de pommes de terre Veal filet mignon, pressed potatoes and home made potatoe crisps | 34 € |
| Filet de bœuf avec focaccia d'oignon confit, pommes de terre et sauce vin rouge Filet of beef oignon focaccia, potatoes, and red wine sauce Avec poêlé de foie gras supplément de 5€/ With panfried foie gras 5€ supplement | 32 € |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Fondant de chocolat, glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant with vanilla ice cream | 12 € |
| Tarte citron meringué minute* Lemon and meringue tart | 10 € |
| Parfait glacé avec fruits de saison* Ice cream parfait with fruit of the season | 10 € |
| Panna Cotta au pistache avec fruits rouges* Pistachio panna cotta with red berries | 10 € |
| Sélection de glace et sorbet* | 8 € |
| Selection de fromages affinés* | 10 € |