



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

Cocktail Crevettes et avocats

Shrimp cocktail with avocado 13 €

Carpaccio de tomates de trois couleurs et burrata*

Carpaccio of selection of various tomatoes with burrata 12 €

Foie gras de canard mi-cuit, figue rôtie dans le miel au romarin, toast pain de campagne

Duck foie gras with figs roasted in honey and rosemary, toast 17 €

Couronne de melon avec chiffonnade de jambon cru*

Parma Ham with melon 12 €

Escabèche de rouget avec légumes croquantes

Red mullet escabeche with crudités 13 €

A partager à deux /To share for two*

Tapenade, anchoiade, caviar d'aubergine, jambon cru, crudités, gressin 18 €

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 Homard Bleu de Breton Arborio risotto with lobster from Brittany	32 €
Côte de Veau avec Asperges et Champignon poêlées Veal Chop with sautéed asparagus and mushrooms	27 €
Dos de loup, avec légumes du marché Oven roasted Seabass with market vegetables	28 €
Dos de cabillaud en croute de parmesan, cannelloni à la ratatouille* Cod with parmesan crust and cannelloni filled with ratatouille	26 €
Brochette de gambas, linguine avec crème d'estragon et crustacés * Brochette with gambas and linguine with a shellfish and tarragon bisque	25 €
Demi-coquelet avec pommes de terre pressées, jus réduit au thym* Grilled cockerel with pressed potatoes and a thyme jus	22 €
Filet de bœuf avec gratin dauphinoise et duxelles de champignons, sauce au vin rouge Filet of beef with gratin dauphinoise, mushrooms and red wine sauce Avec poêlé de foie gras supplément de 5€/ With panfried foie gras 5€ supplement	32 €

D E S S E R T S *

Fondant de chocolat, glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant with vanilla ice cream	12 €
Tiramisu café avec glace café et Kahlua Coffee tiramisu with coffee ice cream and Kahlua	10 €
Peche poché à la verveine avec une Arlette Pear poached in verveine with an arlette biscuit	10 €
Assiette de fruits rouges avec financier de pistache Selection of red berries with a pistachio financier	10 €
Sélection de glace et sorbet	8 €
Selection de fromages affinés	10 €