



# LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

**A midi/ At lunch**

**Plat du jour avec dessert 19€ (sauf dimanche)**

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

**À la carte**

**Samedi Brunch**

**Dîner à la carte**

## **Assiettes Apero**

**Piment Padron « doux » frit 8€ Assiette de Jambon de Parme 10€**

## **A LA CARTE**

### **ENTREES / STARTERS**

#### **Burrata avec déclinaison de tomates\***

Burrata with a selection of tomatoes 13 €

#### **Poulpe Mariné avec boulgour aux légumes\***

Marinated octopus with crudités and boulgour 14 €

#### **Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux oignons et cassis, gelée au Porto**

Duck foie gras with an onion and black currant chutney, Port jelly 17 €

#### **Tataki de thon, sésame, avocat écrasé et wasabi**

Tuna tataki with sesame, crushed avocado and wasabi 15 €

### **SALADES**

#### **Salade Fraicheur du Manoir\***

Mixed Salad "Fraicheur" 10/15 €

#### **Salade Fraicheur du Manoir avec saumon mariné\***

Mixed Salad "Fraicheur" with marinated salmon 12/19 €

#### **Salade Cesar classique avec poulet\***

Classic Cesar salad with chicken 12/19 €

**Chef Sebastien Saint Paul**

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

**PLATS / MAIN COURSE****A LA CARTE**

<b>Risotto Arborio avec Homard, bouillon de crustacée, roquette et orange</b> Arborio risotto with lobster, shellfish bisque, rucola and orange	32 €
<b>Ballotine de volaille, légumes à la Thai, sauce curry &amp; coco*</b> Chicken breast with vegetables in a Thai coconut curry	25 €
<b>Filet de St Pierre, poêlée de spaghetti courgettes avec coulis de poivron</b> John Dory with courgette spaghetti and a red pepper coulis	32 €
<b>Turbot sur une tarte fine de tomates, artichaud avec coulis de Basilic et pignon</b> Turbot on a thin tomato tart with artichokes and Basil and pine nut coulis	30 €
<b>Pave de loup, avec légumes et purée tout vert *</b> Filet of sea bass, with green spring vegetables	28 €
<b>Côte de veau avec pommes de terre écrasées et crème de Morilles (ou grillé)</b> Veal chop with pressed potatoes and Creamed morels (or simply grilled)	30 €
<b>Filet de bœuf, grenailles et légumes du moment, sauce au vin rouge</b> Filet of beef with roasted grenailles potatoes and local vegetables; 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 \***

<b>Fondant de chocolat (avec ou sans gluten), glace vanille (10 minutes attente)</b> Chocolat Fondant (with or without gluten) with vanilla ice cream	12 €
<b>Sablé Breton aux framboises</b> Raspberry Tart	10 €
<b>Soupe de fraises avec sorbet basilic</b> Chilled strawberry soup with basil sorbet	10 €
<b>Baba au Rhum avec citron vert et Chantilly</b>	10 €
<b>Dacquoise, Praline &amp; céréales</b> Meringue and almond tart with praline cream	10 €
<b>Sélection de glaces et sorbets</b> <i>Sorbet: framboise, citron vert, passion Glaces: café, vanille, chocolat, yaourt, violette, pistache</i>	8 €
<b>Sélection de fromages affinés</b>	10 €

**Chef Sebastien Saint Paul**  
Prix net TTC, Service compris  
(Origine des viandes : Union Européenne)