



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

Dîner à la carte

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Cannelloni de Crabe, huile Bourbon et légumes craquants Crab cannelloni with crunchy vegetables	16 €
Champignons de Paris farci duxelles, jambon de Parme et crème d'ail* Stuffed mushrooms "Duxelles" with Parma Ham and a light garlic cream	11 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits, toast pain de campagne Duck foie gras with a fruit chutney, toast	17 €
Saumon mariné, rémoulade de cèleri & moutarde à l'ancienne* Marinated salmon with a celeri and mustard tartare sauce	13 €
Salade Fraicheur du Manoir* Mixed Salad "Fraicheur"	10/15 €
Salade Fraicheur du Manoir avec saumon grillé* Mixed Salad "Fraicheur" with grilled salmon	12/19 €
Salade Fraicheur du Manoir avec blanc de poulet* Mixed Salad "Fraicheur" with chicken breast	12/19 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

PLATS / MAIN COURSE**A LA CARTE**

Risotto grosses crevettes, crème crustacé, roquette & l'orange* Risotto with large shrimps, seafood bisque, rucola and orange	25 €
Ballotine de volaille, légumes à la Thai, sauce curry & coco* Chicken breast with vegetables in a Thai coconut curry	25 €
Sole Meunière, beurre et persil et pommes vapeur Sole Menuiere with butter and parsley and steamed potatoes	35 €
Rouget en portefeuille, poêlé de légumes et crème de coquillage safrané* Red Mullet with panfried spring vegetables and shellfish safran sauce	28 €
Pave de loup, millefeuille de légumes, coulis de Basilic Filet of sea bass, with Provencale vegetables and a Basil coulis	30 €
Foie de veau déglacé au vinaigre Balsamique avec légumes de saison Panfried calf's liver in a Balsamic vinegar reduction with seasonal vegetables	28 €
Filet de bœuf, pomme Dauphin et Gaufrette, sauce au vin rouge Filet of beef with thinly sliced roast potatoes 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 €
Tarte Citron Meringué Lemon meringue tart	10 €
Baba au Rhum avec Chantilly	10 €
Tiramisu au café	10 €
Sélection de glaces et sorbets	8 €
Sélection de fromages affinés	10 €