



# 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

**Salade de betterave, jambon de parme et vinaigrette au truffe\***

Beetroot salad with parma ham and a truffle vinaigrette

12 €

**Velouté de topinambour avec œuf poché\***

Jerusalem Artichoke soup with a poached egg

11 €

**Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux fruits, toast pain de campagne**

Duck foie gras with a fruit chutney, toast

17 €

**Noix de St Jacques snacké avec mousseline de choux fleur et haddock\***

Panfried Scallops with a haddock and cauliflower mousseline

16 €

**Salade Fraicheur du Manoir\***

Mixed Salad "Fraicheur"

10/15 €

**Chef Sebastien Saint Paul**

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

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

<b>Risotto à l'encre de seiche, noix de St Jacques et soupions au piment espelette*</b> Black ink risotto with scallops and squid roasted with espelette	25 €
<b>Suprême de volaille fermière farci de champignons, gratin de Zita et crème de morille*</b> Corn fed chicken breast with oven baked pasta and morels	25 €
<b>Pavé de loup, courgettes, lait de cerfeuil tubéreux et coquillage</b> Oven roasted Seabass with zucchini, a shellfish and cervil infused reduction	28 €
<b>Dos de cabillaud en croute de noisette, légumes du marché*</b> Cod with hazelnut crust and seasonal vegetables	26 €
<b>Lotte mitonnée au beurre avec piquillos farcis de poivrons</b> Monkfish meuniere with stuffed mini red peppers	30 €
<b>Filet d'agneau rôti avec des artichauts romains et carottes</b> Grilled lamb filet with roasted artichokes and carrots	34 €
<b>Filet de bœuf avec gratin dauphinois et duxelles de champignons, sauce au vin rouge</b> Filet of beef with gratin dauphinois, 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 \***

<b>Fondant de chocolat, glace vanille (10 minutes attente)</b> Chocolat Fondant with vanilla ice cream	12 €
<b>Figues roties au miel, glace pain d'épices</b> Honey roasted figs with gingerbread ice cream	10 €
<b>Tarte fine aux pommes, confiture de lait et glace vanille</b> Thin apple tart with caramel and vanilla ice cream	10 €
<b>Cremeux mangue et fruit de la passion</b> Mango and passion and passion fruit mousse	10 €
<b>Sélection de glaces et sorbets</b>	8 €
<b>Sélection de fromages affinés</b>	10 €