



LE MANOIR DE L'ÉTANG

MENU DEJEUNER

19 € 2 Plats/ 2 courses

25 € 3 Plats / 3 courses

A LA CARTE

E N T R E E S

Tartare de saumon

Salmon Tartar

12 €

Carpaccio de Boeuf

Beef Carpaccio

15 €

Selection de Sushi; saumon, crevette, avocat et concombre

Sushi Selection; salmon, shrimp, avocado and cucumber

10 €

Selection de Tempura; saumon, crevette et aubergine

Tempura Selection; salmon, shrimp and aubergine

12 €

Asperges, bresaola et copeaux de parmesan

Asparagus, bresaola and parmesan shavings

12 €

Ou/Or

R A V I O L I

À la daube avec sauce tomate

Daube, beef with tomato sauce

16 €

Veau, avec sauce au vin blanc

Veal with a white wine sauce

16 €

Lotte avec sauce saffrané

Monk fish with saffran sauce

20 €

Aubergine, ricotta et chevre avec sauce beurre de laurié

Aubergine, ricotta and goats cheese with a bay leaf butter

14 €

Chef Mathieu SOLER
Restaurant Non Fumeur

Prix net TTC

(Origine des viandes : Veau de Limousin, Bœuf Simmental de Bavière, Porc de France)



LE MANOIR DE L'ÉTANG

A LA CARTE

PLATS

Entrecote, sauce marchand de vin et pommes de terre risolée Entrecote with a red wine sauce and roast potatoes	22 €
Escalope de Saumon au gingembre avec une julienne de légumes Salmon escalope with ginger and a selection of vegetables	20 €
Coquelet sauce forêtier avec puré de topinambour Coquelet with wild mushroom sauce and puree of Jerusalem artichokes	20 €
Pad Thai nouilles avec crevette et poulet Pad Thai noodles with shrimps and chicken	18 €

DESSERTS

Fondant de chocolat, glace vanille Chocolat Fondant with vanilla ice cream	10 €
Tarte au citron et mascarpone Lemon tart with mascarpone	10 €
Tarte fine aux pommes avec glace vanille Apple tart with vanilla ice cream	10 €
Selection de glace et sorbet Ice cream & sorbet	8 €

Chef Mathieu SOLER
Restaurant Non Fumeur

Prix net TTC

(Origine des viandes : Veau de Limousin, Bœuf Simmental de Bavière, Porc de France)