



LE MANOIR DE L'ÉTANG

DINER

MENU

39 € 3 Plats / 3 courses

45 € 4 Plats / 4 courses

A LA CARTE

E N T R E E S

Foie Gras Maison avec un chutney de figes et pomme

Foie Gras Maison with a fig and apple chutney 16 €

Gazpacho de tomate avec crabes et avocat

Tomato gazpacho with crab and avocado 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 €

Tartar de saumon

Salmon Tartar 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 €

Homard avec sauce homardine

Lobster with a lobster reduction sauce 24 €

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

P L A T S

Filet de Boeuf Rossini avec pomme de terre risolée au beurre Filet Steak Rossini with roast potatoes	29 €
Poisson selon arrivage avec beurre blanc, zeste du citron et gingembre Fish of the day with a beurre blanc with lemon zeste and ginger	26 €
Pintade aux ceps et puree de topinanbour Guinea fowl with ceps and Jerusalem artichoke pure	24 €
Croustillant de lapin aux courgettes Rabbit and courgettes in a crispy parcel	22 €

D E S S E R T S

Fondant de chocolat pralinée, glace vanille Chocolat Fondant Praline with vanilla ice cream	12 €
Maccaron au chocolat avec glace au yahourt Chocolate Macaroon with a yoghurt ice cream	12 €
Maccaron au vanille avec glace au passion Vanilla Macaroon with a passion fruit ice sorbet	12 €
Tarte aux agrumes Tart with citrus fruit	10 €
Mille feuille de pommes caramélisé avec sa glace macademia Millefeuille of caramelised apples with a macadonia nu ice cream	10 €
Fromage avec sa salade Cheese with a green salad	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)