



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 Apéro

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 a 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 César classique avec poulet*

Classic Cesar salad with chicken 12/19 €

RAVIOLIS de Mathieu Soler

Vegetariens* 12/17 €

Du jour/Of the Day 17/24 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

PLATS / MAIN COURSE**A LA CARTE**

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

Fondant de chocolat (vegan ou pas), glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant (vegan or not) with vanilla ice cream	12 €
Sablé Breton aux framboises Raspberry Tart	10 €
Soupe de fraises avec sorbet basilic Chilled strawberry soup with basil sorbet	10 €
Baba au Rhum avec citron vert et Chantilly	10 €
Dacquoise, Praline & céréales Meringue and almond tart with praline cream	10 €
Sélection de glaces et sorbets <i>Sorbet: framboise, citron vert, passion Glaces: café, vanille, chocolat, yaourt, violette, pistache</i>	8 €
Sélection de fromages affinés	10 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)