



LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

A midi/ At lunch

Plat du jour avec dessert 19€ (sauf samedi & dimanche)
Menu 3 Plats (avec*)/ 3 courses (with*) 32€ (sauf dimanche)

À la carte

Samedi Brunch

Dîner à la carte

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Champignons farci à la duxelles, crème d'ail doux, copeaux de parme* Stuffed mushrooms with a light garlic cream and parma ham	13 €
Consommé de bœuf, ravioli de bœuf, écrevisses et minestrone de légumes* Beef consommé with beef ravioli, crayfish and vegetable minestrone	16 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney fruits d'hiver, gelée de coing Duck foie gras with a winter fruit chutney, quince jelly	17 €
Velouté de choux fleur avec mouillettes de haddock fumé Chilled Cauliflower soup with smoked haddock on toast	14 €

SALADES

Salade Manoir ; pousses de salade, quinoa, avocat, tomates et légumes crus* Mixed Salad with quinoa, avocado, tomatoes, salad and crudités	10/15 €
--	---------

RAVIOLIS de Mathieu Soler de chez MATHY	
Vegetariens ceps, fèves et artichaud*	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 Gambas rôtis, bouillon de crustacés et salade d'herbes* Arborio risotto with gambas, shellfish bisque and winter herbs	26 €
Suprême de pintade avec déclinaison de carotte et marron confit* Guinea Fowl with roasted chestnuts and carrots, and a puré of carrots and ginger	25 €
Noix de St Jacques avec aux brisures de Truffe, pommes de terre pressées Panfried scallops with winter truffle and pressed potatoes	29 €
Cabillaud en crouste de noisette, raviole ouverte de courge, émulsion de champignons* Roasted Cod with a hazelnut crust, butternut squash ravioli and a mushroom jus	28 €
Pave de loup, étuve d'haricot paimpol et poireaux, lait de coquillage Filet of sea bass, with coco beans and leek, shellfish reduction	28 €
Poêlée de Rognon et pâtes orechietti, jus de viande aux olives et légumes d'hiver Panfried kidneys and orechietti pasta with olives and winter vegetables	26 €
Filet de bœuf, façon Rossini sur toast avec foie gras poêlé et truffe, pommes vapeur Filet of beef Rossini on toast with panfried foie gras and truffe, steamed potatoes	35 €

DESSERTS *

Fondant de chocolat (vegan ou pas), glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant (vegan or not) with vanilla ice cream	12 €
La pomme Golden rotie au beurre caramel demi-sel, crumble et glace pain d'épices Golden apple roasted in salted butter with crumble and cinnamon ice cream	10 €
Cremeux à la feve de Tonka, declinaison de poire Williams Panna Cotta with Tonka beans and pears	10 €
Mont-blanc aux marrons confit et Clementine Meringue, chestnut puré and clementine	10 €
Sélection de glaces et sorbets <i>Sorbet: framboise, citron vert, passion Glaces: café, vanille, chocolat, yaourt, violette, pistache, caramel beurre salé, pain d'épices</i>	8 €
Sélection de fromages affinés	10 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)