



# 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

**Piquillos farcis à la brandade de Morue, crème de poivron doux, chips de jambon\***  
Red Piquillos peppers stuffed with Cod Brandade, pepper coulis and crispy ham 13 €

**Carpaccio de langoustine aux agrumes\***  
Langoustine carpaccio with citrus fruits 17 €

**Foie gras de canard mi-cuit, oignon confit et gelée porto**  
Duck foie gras with an onion confit and port jelly 17 €

**Fricassé de champignons, asperges et œuf 4 minutes**  
Panfried mushrooms and asparagus with a poached egg 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 cepes, fèves et artichaud\*/ with Ceps, fava beans and artichoke 12/17 €  
Du jour/Of the Day 17/24 €

### PLATS / MAIN COURSE

### A LA CARTE

**Risotto Arborio à l'encre de seiche, calamar gremolata\***  
Arborio risotto with squid ink and panfried calamari 26 €

**Poulet au Riesling, spatzel maison\***  
Chicken in Riesling with homemade spatzel (Alsatian pasta) 25 €

**Lotte à l'armoricaine, légumes de saison**  
Monkfish à l'armoricaine (tomatoes) with spring vegetables 29 €

**Turbot en filet, tagliatelle de courgette et asperge, sauce vierge basilic\***  
Filet of turbot with courgette and asparagus spaghetti and a basil sauce 28 €

**Pave de loup, l'artichaut en purée et Barigoule, crème d'herbes**  
Filet of sea bass, with roast and pureed artichoke, herb cream 28 €

**Souris d'agneau confite, mousseline de patate douce**  
Slow roasted lamb knuckle with a sweet potatoe mousseline 28 €

**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 truffle, steamed potatoes 35 €

#### **D E S S E R T S \***

**Profiteroles, glace vanille , sauce chocolat**  
Profiteroles, vanilla ice cream and chocolate sauce 12 €

**Banane flambée au Rhum, sorbet passion**  
Rhum roasted bananas, passion fruit sorbet 10 €

**Semifredo aux fruits rouges**  
Iced parfait with meringue and red berries 11 €

**Millefeuille à la vanille**  
Vanilla millefeuille 10 €

**Tarte Citron Meringué**  
Lemon Meringue Tart 10 €

**Gâteau (Raw Living) Vegan et sans Gluten: Citron & citron vert ou Vanille & Chocolat**  
Raw Living Vegan and Gluten-free cakes: Lemon & Lime or Vanilla & Chocolate 10 €  
À commander au debut du repas

**Sélection de glaces et sorbets** 8 €

*Sorbet: framboise, citron vert, passion Glaces: café, vanille, chocolat, yaourt, violette, pistache, caramel beurre salé, pain d'épices*

**Chef Sebastien Saint Paul**

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)