



LE MANOIR DE L'ÉTANG

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

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Burrata, sélection de tomates anciennes, marinade provençale minute* Burrata with a selection of tomatoes and a Provençale marinade	13 €
Poulpe Snacké, piperade rafraichie au basilic, salade d'herbes* Pan-fried octopus, marinated peppers and fresh herbs and basil	15 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricot, toast pain campagne Duck foie gras with an apricot chutney, toasted country bread	17 €
Carpaccio de langoustine aux agrumes, nouilletes œufs de Hareng Langoustine carpaccio with citrus fruits and herring eggs	17 €

SALADES

Salade Fraicheur du Manoir* Mixed Salad "Fraicheur"	10/15 €
Salade Niçoise * Nicoise Salad	12/19 €
Salade César classique avec poulet* Classic Cesar salad with chicken	12/19 €

RAVIOLIS de Maison MATHY

Artichauts, parmesan & basilic, crème basilic/ Artichoke, parmesan & basil*	12/17 €
Du jour/Of the Day *	17/24 €
Homard, épinards & mangue avec sa bisque/Lobster, spinach & mango	19/26 €

Chef Sebastien Saint Paul
Prix net TTC, Service compris
(Origine des viandes : Union Européenne)



LE MANOIR DE L'ÉTANG

PLATS/ MAIN COURSE

A LA CARTE

Risotto Arborio à la truffe d'été* Arborio risotto with summer truffle	29 €
Suprême de volaille farcie de sésame et Oreilles de judas, légumes à la Thai, sauce curry & citronnelle* Chicken breast stuffed with sesame and Chinese mushrooms, Thai vegetables with curry and lemon grass sauce	25 €
Filet de St Pierre, émincé de courgettes, caviar d'Aubergine et coulis de tomate John Dory with courgettes, aubergine caviar and tomato coulis	32 €
Filet de sole de l'Amiral, sauce champignons & moules et pommes vapeur (ou simplement poêlé) Dover Sole "Amiral", mushroom and mussels sauce, with steamed new potatoes	32 €
Pave de loup, avec fricassé de légumes verts et purée de brocoli * Filet of sea bass, with green spring vegetables and broccoli purée	28 €
T-bone de veau avec Binges écrasées et jus court Veal T-bone with pressed potatoes and a veal reduction	30 €
Filet de bœuf, grenailles et légumes du moment, sauce grand veneur 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 €

DESSERTS *

Fondant au chocolat, glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant with vanilla ice cream	12 €
Tarte fine d'Abricot aux amandes, sorbet yaourt Apricot and almond tart with yoghurt sorbet	10 €
Soupe de fraises et sorbet basilic Chilled strawberry soup with basil sorbet	10 €
Pavlova de fruits rouges/ Red berry Pavlova	10 €
Pêche pochée au sirop, sorbet verveine/ Poached pear with verbena sorbet	10 €
Sélection de glaces et sorbets	8 €
<i>Sorbet: framboise, citron vert, passion, poire, basilic, verveine</i> <i>Glaces: café, vanille, chocolat, yaourt, violette, pistache, caramel, praliné,</i>	
Sélection de fromages affinés	10 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)