

# LES FÊTES AU MANOIR DE L'ÉTANG



## MENU D'HIVER

Tapenade maison et toast

+++

Champignons de Paris et duxelles,  
crème gorgonzola, crumble de noix  
avec sa petite salade Granny Smith

Ou

Velouté panais, brunoise de poire et marrons

+++

Dos de cabillaud,  
écrasé de butternut et chicorée

Ou

Suprême de pintade de farce fine aux marrons,  
poêlée forestière et gnocchis

+++

Parfait aux agrumes

Ou

Tarte aux figes avec glace vanille

+++

*1/3 Côte de Provence, eau et café*

Prix : 45€ /personne

## MENU DU MANOIR

Canapés

+++

Foie gras de canard mi-cuit avec chutney  
de fruits secs, pain de campagne toasté

Ou

Saumon mariné à la betterave,  
déclinaison racines, crème raifort

+++

Noix de St Jacques, chou-fleur rôtie au four  
et mousseline, jus brun brumale

Ou

Magret de canard à l'orange,  
boule d'or et carottes confites

+++

Parfait aux marrons et clémentines

Ou

Entremets 3 chocolat et griottes

+++

*1/3 Côte de Provence, eau et café*

Prix : 60€ /pers. avec Prosecco à l'aperitif  
et 70€ /pers. avec Champagne à l'Apéritif

.....  
*Pour toute réservation :*

manoir.etang@wanadoo.fr ou 04 92 28 36 00

66 allée du Manoir à Mougins, [www.manoir-de-letang.com](http://www.manoir-de-letang.com)