

Manoir de l'Etang



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

Velouté panais, brunoise de poire et marrons* Parsnip soup with pear and chestnuts	13 €
Champignons de Paris et duxelle, crème gorgonzola, crumble de noix, petite salade Granny Smith* Stuffed mushrooms, gorgonzola, walnuts and Granny Smith salad	14 €
Saumon mariné à la betterave, déclinaison racines, crème raifort Beetroot marinated salmon, a variety of beets and a horseradish cream	15 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits secs, toast pain campagne Duck foie gras with a dried fruit chutney, toasted country bread	17 €

SALADES

Salade Fraicheur du Manoir* Mixed Salad "Fraicheur"	10/15 €
---	---------

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)

PLATS / MAIN COURSE**A LA CARTE**

Risotto Arborio au Homard, bouillon de crustacés Lobster Arborio risotto, with a shellfish bisque	29 €
Suprême de pintade farce fine aux marrons, poêlée forestière et gnocchis* Guinea fowl breast with chestnuts, panfried forest mushrooms and gnocchis	26 €
Dos de cabillaud, écrasé de butternut et chicorée* Panfried cod filet with mashed butternut and chicory	27 €
Magret de canard à l'orange, boule d'or et carottes confites* Duck breast in orange, with slow roasted turnips and carrots	26 €
Pavé de loup, légumes de saison étuvé, jus de coquillage Filet of sea bass, with oven roasted seasonal vegetables and a shellfish jus	28 €
Noix de St Jacques, chou-fleur rôti au four et mousseline, jus brun brumale Panfried scallops with roasted and puréed cauliflower	29 €
Filet de bœuf, de salsifis et grenaille, mousseline de cèleri, sauce au vin et airelles Beef filet with roasted grenailles potatoes and winter vegetables; red wine sauce and lingonberries Avec poêlé de foie gras supplément de 5€/ With panfried foie gras 5€ supplement	32 €

D E S S E R T S *

Fondant au chocolat, glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant with vanilla ice cream	12 €
Tarte fine de figes aux amandes, glace vanille Fig and almond tart with vanilla ice cream	10 €
Blanc manger citron, minestrone de fruits exotiques et gaspacho d'ananas Lemon mousse, with exotic fruits and pineapple gaspacho	10 €
Millefeuille à la fève de tonka/ Tonka feve millefeuille	10 €
Poire pochée au vin rouge rafraîchie, glace pain d'épices Pear poached in red wine with gingerbread ice cream	10 €
Sélection de glaces et sorbets	8 €
<i>Sorbet: framboise, citron vert, passion, poire, basilic, verveine 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)