



LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

A midi/ At lunch

Plat du jour avec dessert 19€ (la semaine)

Menu 3 Plats (avec*)/ 3 courses (with*) 32€ (sauf dimanche)

À la carte

Samedi Brunch 29€

Dîner à la carte

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

L'œuf mollet, crémeux d'asperge et épinard, émulsion de volaille*
Asparagus and spinach soup with poached egg and chicken emulsion 13 €

Céviche de daurade royale, copeaux de légumes et agrumes*
Royal seabream ceviche with crudités and citrus fruits 14 €

Filet de maquereau cuit au sel, tagliatelles de concombre à l'aneth, fromage blanc et croquant de graines*
Mackerel filet, with cucumber in dill, sour cream, crispy grain cracker 14 €

Foie gras de canard mi-cuit, chutney mangue et poivre timut, toast pain campagne
Duck foie gras with a mango and pepper chutney, toasted country bread 17 €

SALADES

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

Salade Niçoise *
12/17 €

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, Rascasse et légumes, soupe de poissons de roche***

Rascasse Arborio risotto, with a fish soup 25 €

Calamars farcis épinard et ricotta, fondue de tomate, salade roquette et jus d'olive

Calamari stuffed with ricotta and spinach with tomato, rocket salad and olive reduction 28 €

Filet de St Pierre, tronçon de poireaux et carottes, fumet de poisson infusé à la badiane, fenouil cru et agrumes

Oven roasted John Dory, leek and carrots, fennel and citrus fruits 32 €

Pavé de loup, déclinaison d'artichaut*

Filet of sea bass, with barigoule of artichoke 27 €

Sauté minute d'agneau, polenta crémeuse et poêlé de légumes, jus d'olive*

Lamb sauté with creamy polenta and spring vegetables, olive jus 24 €

Côte de veau aux morilles et asperges, purée de Binje

Veal chop with morilles and asparagus, pressed Binje potatoes 35 €

Filet de bœuf, focaccia d'oignon confit, poêlé de Grenaille et champignons, sauce vin rouge

Beef filet with panfried potatoes and mushrooms, onion focaccia, red wine sauce

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 min attente) 12 €

Tarte fine de pommes et amandes, glace vanille

Apple and almond tart with vanilla ice cream 10 €

Crèmeux citron et meringue minute, crumble, sorbet citron

Lemon curd, with meringue, crumble and lemon sorbet 10 €

Nage de rhubarbe et au basilic, framboise, glace au fromage blanc

Rhubarb and basil soup, raspberries, yogurt ice cream 10 €

Carpaccio d'ananas aux épices, sorbet passion

Pineapple carpaccio, passion sorbet 10 €

Sélection de glaces et sorbets

8 €

Sorbets: framboise, citron vert, passion, poire, basilic, verveine Glaces: café, vanille, chocolat, yaourt, violette, pistache, caramel, praliné,

Sélection de fromages affinés

10 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)