



## 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\*) 35€ (sauf dimanche)**

**À la carte**

**Dîner à la carte**

« Brunch à table » à partager pour deux

**Assiette Poisson & crustacés 35€ Assiette Charcuterie 30€ Assiette Végétarienne 28€**

**Assiette Desserts 25€**

### A LA CARTE

#### ENTREES / STARTERS

<b>Burrata, déclinaison de tomates, gelée basilic*</b> Burrata with a selection of tomatoes and a basil jelly	13 €
<b>Œuf mollet, coulis de petit pois, lard colonnata et crumble grana*</b> Poached egg with a sweet pea coulis, colonnata lard and grana crumble	15 €
<b>Foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangue et poivre timut</b> Duck foie gras with a mango chutney, toasted country bread	17 €
<b>Ceviche de daurade, coco, citron vert et copeaux de légumes cru</b> Sea bream ceviche, coconut, lime and shavings of crudités	17 €

#### SALADES

<b>Salade Fraicheur du Manoir*</b> Mixed Salad "Fraicheur"	10/15 €
<b>Salade Grecque *</b> Greek Salad	12/19 €
<b>Salade César classique avec poulet*</b> Classic Cesar salad with chicken	12/19 €

#### RAVIOLIS de Maison MATHY

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

**Chef Sebastien Saint Paul**

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

**PLATS / MAIN COURSE****A LA CARTE****Risotto Arborio à la truffe d'été\***

Arborio risotto with summer truffle 29 €

**Ballotine de volaille, légumes à la Thai, sauce curry & citronnelle\***

Chicken breast, Thai vegetables with curry and lemon grass sauce 25 €

**Filet de St Pierre, Tagliatelle et flan de courgette, émulsion d'herbes**

John Dory with courgettes tagliatelle and flan, herb émulsion 32 €

**Pavé de cabillaud, tarte fine coponata, coulis de poivron**

Cod filet, with a thin onion and aubergine tart and red pepper coulis 28 €

**Pave de loup, déclinaison d'artichaut et fenouil \***

Filet of sea bass, with artichokes and fennel 28 €

**Côtelettes d'agneau, fleur de thym, polenta crémeuse et légumes de saison**

Lamb chops with creamy polenta, summer vegetables and thyme 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 32 €

Avec poêlé de foie gras supplément de 5€/ With panfried foie gras 5€ supplement

**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 d'Abricot aux amandes, sorbet lavande**

Apricot and almond tart with lavender sorbet 10 €

**Pêche pochée et son sorbet**

Poached peach with sorbet 10 €

**Pavlova de fruits rouges/ Red berry Pavlova**

10 €

**Baba au rhum, fruits exotique & chantilly**

10 €

**Sélection de glaces et sorbets**

8 €

*Sorbet: 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)