



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

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

SALADES

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

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)