



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

Assiette Charcuterie 30€

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Veloute de potiron, tartine crémeuse aux noix, magret de canard fumé* Pumpkin soup with smoked duck and a creamy walnut toast	13 €
L'Œuf mollet, purée d'artichaut, anguille fumé, émulsion volaille et éclats noisette* Poached egg with an artichoke purée, smoked eel and hazelnuts	15 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney fruits secs Duck foie gras with a dried fruit chutney, toasted country bread	17 €
Ceviche de daurade, mariné à la betterave Sea bream ceviche, marinated in beetroot	17 €

SALADES

Salade César* César Salad	10/15 €
Poke Bowl Manoir* Manoir Poke Bowl	10/15 €

RAVIOLIS de Maison MATHY

Artichauts & ceps/ Artichoke & ceps*	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 calamar gremolata, piperade***

Risotto with calamari and roasted peppers

28 €

Ballotine de pintade aux marrons, poêlée de gnocchi forestière *

Guinea fowl stuffed with chestnuts, gnocchi and forest mushrooms

26 €

Dos de cabillaud, choux fleurs en purée et rôtie

Cod with roasted and pureed cauliflower

26 €

Pave de loup, légumes de saison, crème de coquillage *

Filet of sea bass, seasonal vegetables and a creamy shellfish reduction

28 €

Poitrine de veau confite, mousseline de panais*

Slow cooked veal with a parsnip mousseline

25 €

Filet de bœuf, croquettes de pomme de terre, sauce vin rouge

Filet of beef potato croquettes; 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 €

Cheese cake citron et pamplemousse, glace fromage blanc

Lemon and grape fruit cheese cake, yogurt ice cream

10 €

Panna Cotta coco et mangue

Coconut and mango panna cotta

10 €

Poire pochée aux épices en croute, glace pain d'épices

Poached pear with roasted spices and ginger bread ice cream

10 €

Baba au rhum, ananas & chantilly bourbon

10 €

Sélection de glaces et sorbets

8 €

*Sorbet: framboise, citron vert, passion, poire, basilic Glaces: vanille, chocolat, yaourt, violette, pistache, caramel, noisette, sesame noir, pain d'épices***Sélection de fromages affinés**

10 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)