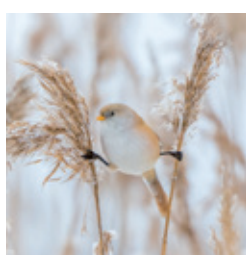


# LES FÊTES AU MANOIR DE L'ÉTANG



## DÉJEUNER D'HIVER

Velouté de Potiron, toast crémeux  
avec noix et magret fumé

Ou

L'œuf mollet, purée d'artichaud,  
émulsion volaille et éclats d'anguille fumé

+++

Pintade aux marrons,  
poêlée de Gnocchi et champignons

Ou

Pavé de Cabillaud, légumes de saison  
et crème de coquillage

+++

L'Entremet trois chocolat avec crème anglaise

Ou

Poire poché en croute, glace de pain d'épices

*Verre de vin, eau et café*

Prix : 45€ /personne

## DÎNER DE FÊTE

Foie gras de canard mi-cuit,  
chutney fruits sec et toast de pain paysan

Ou

Carpaccio de langoustine aux agrumes,  
salade d'Herbes

+++

Noix St Jacques rôties, mousseline  
et choux fleur rôties, jus Brumale

Ou

Filet Mignon de veau aux morilles,  
poêlées de légumes d'Hiver

+++

Mont-blanc aux marrons  
et nage de clémentines

Ou

L'Entremet trois chocolats et griottes

*Apéritif, vin, eau et café*

Prix : 60€ /pers. avec Prosecco à l'apéritif  
et 70€ /pers. avec Champagne à l'apéritif

*Pour toute réservation :*

manoir.etang@wanadoo.fr ou 04 92 28 36 00

66 allée du Manoir à Mougins, [www.manoir-de-letang.com](http://www.manoir-de-letang.com)