



LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

A midi/ At lunch

Plat du jour avec dessert 21€ (sauf samedi & dimanche)

Menu 3 Plats (avec*)/ 3 courses (with*) 38€ (sauf dimanche)

À la carte

Dîner à la carte

« Pique-nique à table » à partager 30€/personne

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Barigoule d'artichaut et radis, ricotta, tomate au basilic, copeaux de parme* Roasted artichoke and radish, ricotta, tomatoes in basil and Parma shavings	14 €
Tartare de crabe royal et crevettes, pomme verte, soupe de concombre à la menthe Royal Crab and shrimp tartare, green apple, cucumber mint soup	16 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'abricot, toast paysan Duck foie gras with a apricot chutney, toasted country bread	18 €
Ceviche de daurade minute aux agrumes* Sea bream ceviche, with citrus fruits	15 €

SALADES

Salade Manoir à la Thai* Mixed Thai Salad	12/16 €
Salade Nicoise * Nicoise Salad	14/19 €
Salade César classique avec poulet* Classic Cesar salad with chicken	14/19 €
RAVIOLIS de Maison MATHY	
Vegetarien/Vegetarian*	12/17 €
Du jour/Of the Day *	17/24 €
St Jacques, beurre blanc au gingembre/Scallops, ginger beurre blanc	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 l'encre de sèche, Calamars Gremolata* Arborio risotto with truffle	26 €
Dos de cabillaud, pâtes à l'encre de seiche et julienne de légumes, coulis de piquillos * Oven roasted cod with pasta in squid ink and a piquillos coulis	26 €
Le rouget, fine ratatouille, roquette, crumble grana Red mullet with rucola, ratatouille and a grana crumble	28 €
Pavé de loup au vert, émulsion de laitue iodée Sea bass with green spring vegetables	29 €
Côtelettes d'agneau, petits farcis aux légumes, jus de viande fleur de thym * Lam chops with stuffed provencale vegetables, thyme jus	28 €
Filet mignon de veau, poêlée légumes, crème de morilles Veal filet, roasted spring vegetables, "morilles" sauce	32 €
Pave de filet de boeuf, pommes grenailles et carottes confites Filet of beef with roasted grenailles potatoes and carrots; red wine sauce Avec poêlé de foie gras supplément de 5€/ With panfried foie gras 5€ supplement	34 €
D E S S E R T S *	
Fondant au chocolat, glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant with vanilla ice cream	12 €
Ile flottante aux fruits rouges, crème de pistache Floating meringue with red berries and pistache cream	11 €
Nage de rhubarbe, glace fromage blanc, éclats de framboise Poached rhubarb, raspberries and yoghurt ice cream	11 €
Clafoutis d'abricots, glace lavande / Apricot clafouty, lavender ice cream	11 €
M'anacha (pate filo) de pomme, miel, figue, noix pecan Apple, honey, figs and pecan nuts baked in filo pastry	11 €
Sélection de glaces et sorbets	8 €
Sélection de fromages affinés	10 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)