



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

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Œuf poché, mousseline de topinambour, anguille fumée, émulsion volaille * Poached egg with a Jerusalem artichoke mousseline, smoked eel, chicken emulsion	14 €
Carpaccio de langoustines aux agrumes Langoustine Carpaccio with citrus fruits	17 €
Foie gras de canard mi-cuit au vin de noix de la St Jean, toast paysan Duck foie gras infused with walnut wine, toasted country bread	18 €
Gravlax à la betterave, salade de racines, crème citron * Salmon marinated in beetroot juice with a “root” salad and lemon cream	15 €

SALADES

Salade Manoir * Mixed Salad	12/16 €
---------------------------------------	---------

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**

Arborio risotto au potiron et champignons en persillade* Arborio risotto with pumpkin and mushrooms in parsley	21 €
Lotte au curcuma, carotte en mousseline et rôties, chorizo * Monkfish with curcuma, roasted and puréed carrots with chorizo	27 €
Noix de Saint Jacques, déclinaison de choux fleur, jus brumale Roasted Scallops with a variety of cauliflowers	29 €
Pavé de loup, legumes mitonnées, emulsion de coquillage Sea bass with winter vegetables and a shellfish bisque	28 €
Ballotine de pintade, purée de panais, champignons, brisures de châtaigne et noisette * Guinea fowl breast with parsnip purée, mushrooms, chestnuts and hazelnuts	26 €
Magret de canard, effiloché de cuisse, endive, courge braisée, jus brun Duck breast with endives and roasted squash	28 €
Pavé de filet de boeuf, pommes grenailles, salsifis, confit d'échalotes, airelles Filet of beef with roasted grenailles potatoes roasted echalottes and lingonberry 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 €
Pavlola Passion, minestrone de fruits exotique Pavlova with exotic fruits	11 €
Baba et Clémentines	11 €
Panacotta fève de tonka et poire / Tonka bean and pear panacotta	11 €
Pomme tarte tatin revisité Apple Tart Tatin re-visited	11 €
Sélection de glaces et sorbets	8 €
Sélection de fromages affinés	10 €