



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

Velouté de courgette à l'huile d'olive, brousse, bouquet de légumes crus * Cold courgette soup, with fresh "brousse" cheese, and crudités	14 €
Poulpe rôti, piperade au basilic, hoummos et rouille paprika fumé Roast octopus, with marinated peppers, hoummos and a smoked paprika rouille	16 €
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 €
Tartare de daurade, mangue, fruit de la passion, avocat brûlé à la coriandre * Seabream tartar, mango, passion fruit and smoked avocado with coriander	15 €

SALADES

Salade Manoir * Mixed Salad	12/16 €
Salade Cesar * Caesar Salad	14/18 €
Avec/with Thon tataki supplément 5€	

RAVIOLIS de Maison MATHY

Vegetarien/Vegetarian*	12/17 €
Du jour/Of the Day *	17/24 €
Pintade et Morilles/Guinea fowl and Morilles	19/26 €

Chef Sebastien Saint Paul

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

PLATS / MAIN COURSE**A LA CARTE**

Homard, gnocchi, epinard et duxelles, emulsion de crustacés et l'estragon Lobster, gnocchi, spinach and mushrooms, with a shellfish and tarragon bisque	45 €
Dos de cabillaud en croute grana Padano, fenouil et carottes * Cod with a Grana crust, fennel and carrots	24 €
Pavé de loup, risotto vert Seabass with a green vegetable risotto	30 €
Suprême de volaille, poêlée de champignons et asperges, pommes purée* Chicken breast, with panfried mushrooms and asparagus, mashed potatoes	26 €
Carré d'agneau, bramata éclats d'olives, légumes de saison, fleur de thym Lamb saddle, with polenta & olives, seasonal vegetables and thyme	30 €
Côte de veau, poêlée de champignons et asperges, pommes purée Veal chop, with panfried mushrooms and asparagus, mashed potatoes	34 €
Pavé de filet de boeuf, gâteau de pommes de terre, pulpe de betterave et oignon, jus court Filet of beef with a « potato cake », beetroot and onions, and a reduction sauce	32 €
D E S S E R T S *	
Fondant au chocolat, glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant with vanilla ice cream	12 €
Pavlova aux fruits rouges Pavlova with red berries	11 €
Baba au rhum et citronnelle	11 €
Tarte citron meringué minute/Lemon tart with meringue	11 €
Parfait Glacé aux agrumes, tuile à l'orange Iced parfait with citrus fruits, and an orange tuile	11 €
Sélection de glaces et sorbets	8 €
Sélection de fromages affinés	10 €