



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*) 40€ (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 €

Tagliata de boeuf, roquette aux condiments
Cold beef tagliata with rocket salad 15 €

Carpaccio de langoustines aux agrumes
Langoustine Carpaccio with citrus fruits 21 €

Tartare de daurade, mangue, fruit de la passion, avocat brûlé à la coriandre *
Seabream tartar, mango, passion fruit and smoked avocado with coriander 15 €

Burrata, déclinaison de tomates*
Burrata & Tomatoes 14 €

SALADES

Salade Manoir *
Mixed Salad 12/16 €

Salade Cesar Poulet*
Chicken Caesar Salad 14/18 €

RAVIOLIS de Maison MATHY

Vegetarien/Vegetarian* 12/17 €

Du jour/Of the Day * 17/24 €

St Jacques, beurre blanc au gingembre/Scallops with 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**

St Pierre, tarte fine d'oignon, bouquet légumes crus, crème piquillos John Dory on an onion tart with crudités and red peppers	45 €
Rouget, fregola sarda & tomates basilic Red Mullet with « fregola sarda » pasta, basil tomatoes	32 €
Pavé de loup, légumes de saison, beurre blanc* Seabass with seasonal vegetables, beurre blanc	30 €
Suprême de volaille, poêlée de champignons poireaux grillés, pommes purée* Chicken breast, with panfried mushrooms, grilled leeks and mashed potatoes	26 €
Carré d'agneau, petits farcies Lamb chops with stuffed provençales vegetables	34 €
Risotto Arborio à la Truffe d'Eté * Summer truffle risotto	30 €
Pavé de filet de bœuf, haricots verts, panisse & aïoli Filet of beef, green beans, chick pea fries and aioli	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 fraises/Strawberry Pavlova	11 €
Clafoutis abricot et amande, glace lavande Apricot & almond clafoutis, lavender ice cream	11 €
Crèmeux pistache, framboise & crumble/ Pistachio mousse, raspberries & crumble	11 €
Sorbets artisanales de Maison Sorbetti	12 €
Sélection de glaces	8 €
Sélection de fromages affinés	10 €