



LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

A midi/ At lunch

Plat du jour avec dessert 23€ (sauf samedi & dimanche)

Menu 3 Plats (avec*)/ 3 courses (with*) 45€ (sauf dimanche)

À la carte

Dîner à la carte

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Cappuccino de potiron au grana, éclats de châtaigne, toast rilette de canard *	
Pumpkin cappuccino, with chestnuts and a duck rilette toast	14 €
Oeuf mollet, lentilles, poitrine de porc confites, émulsion de volaille parfumée à la truffe*	
Poached egg, lentils, bacon and truffle infused emulsion	15 €
Carpaccio de langoustines aux agrumes	
Langoustine Carpaccio with citrus fruits	22 €
Saumon gravlax cuit au sel de betteraves, crème de raifort, racines *	
Gravlax marinated in beetroot, horseradish and crudités	16 €

SALADES

Salade d'Hiver Manoir *	
Mixed Winter 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 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**

Noix de St Jacques, choux fleur, jus brun truffé Scallops with variety of cauliflower and a truffle reduction	34 €
Fricassée de lotte, potée de légumes, crème de coquillages * Monkfish fricassé, slow cooked vegetables and shellfish sauce	28 €
Pavé de loup, mousseline de panais, endive braisée et noisettes Seabass Filet with parsnip mash, roasted endives and hazelnuts	32 €
Blanquette de veau, légumes, riz pilaf * Vealshank, with winter vegetables and pilaf rice	26 €
Magret de canard, déclinaison de carottes et maïs Duck breast, carrots and corn	28 €
Risotto arborio dans l' esprit d' une paella * Risotto Arborio Paella style	25 €
Filet de boeuf, garniture Wellington, pomme purée, sauce vin rouge Filet of beef Wellington, mashed potatoes, red wine sauce	34 €
D E S S E R T S *	
Fondant au chocolat, glace vanille (10 minutes attente) Chocolat Fondant with vanilla ice cream	13 €
Pavlova aux clementines & marron /Chestnut and Clementine Pavlova	12 €
Tranche d'ananas rôtie aux épices, glace noix coco, tuile à l'orange et riz soufflé Roasted pineapple, coconut ice cream, orange and rice crispy biscuit	12 €
Crèmeux fève de tonka, compotée de poire & crumble Tonka bean mousse, pear & crumble	12 €
Blanc manger citron aux fruit exotiques	12 €
Sorbets artisanales de Maison Sorbetti	12 €
Sélection de glaces	8 €
Sélection de fromages affinés	11 €