



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

Vitello Tonnato *	16 €
Courgette farcie aux legumes, crème d'ail d'ours* Round courgetti stuffed with spring vegetables, wild garlic cream	15 €
Tentacule de poulpe, piquillos farcis de piperade, hoummos Octopus, piquillos stuffed with marinated peppers, hoummos	19 €
Tartare de Thon, oeuf de caille, crémeux d'avocat et chimichurri Tuna tartar with quail eggs, smashed avocado and chimichurri	18 €

SALADES

Salade Printemps du Manoir, végétarien * Mixed Vegetarian Spring Salad	12/16 €
Salade César poulet* Chicken César Salad	14/17 €

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**

Filet de turbot, fenouil et poireaux brulés, beurre blanc aux oeufs de lampe* Turbot, roasted fennel and leek, beurre blanc	27 €
Dos de cabillaud, haricots blanc, lentin de chêne, crème chorizo Roasted cod, shiitake mushrooms, white beans and chorizo cream sauce	28 €
Pavé de loup, tartelette courgettes et broccoli Seabass Filet in a courgette and broccoli parcel	32 €
Suprême de volaille, legumes Thaï, sauce coco curry * Chicken supreme, Thaï vegetables, in a coconut curry sauce	26 €
Côtelettes d'agneau en croute d'herbes, polenta, legumes du marché, jus au thym Lamb chops with herb crust, polenta, panfried vegetables, thyme jus	28 €
Risotto arborio avec artichauts et rucola * Risotto Arborio with artichoke and rocket salad	25 €
Filet de boeuf, garniture Wellington à notre façon, 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 fraises marinés /Marinated strawberry Pavlova	12 €
Tarte Bourdaloue, poires et amandes Pear & Almond tart	12 €
Millefeuille à la rhubarbe et framboise révisité Rhubarb and raspberry millefeuille	12 €
Sablé Breton, crémeux citron et meringue à la minute Lemon meringue tart	12 €
Sorbets artisanales de Maison Sorbetti	12 €
Sélection de glaces	8 €
Sélection de fromages affinés	11 €

Chef Sebastien Saint Paul
Prix net TTC, Service compris
(Origine des viandes : Union Européenne)