



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

Oeuf poché, asperges, chiffonade de jambon de parme Poached egg, asparagus, parma ham	18 €
Vitello Tonnato *	17 €
Burrata, déclinaison de tomates et figue * Burrata, variety of tomatoes and figs	16 €
Carpaccio de Langoustines aux agrumes Langoustine carpaccio with citrus fruits	24 €
Tartare de daurade, mangue, passion, coriandre et avocat brûlé Sea bream tartar, mango, passion fruit, coriander and smoked avocado	19 €

SALADES

Salade Manoir, végétarien * Mixed Vegetarian Salad	13/17 €
Salade César poulet* Chicken César Salad	15/20 €
Salade Niçoise	15/20 €

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 confit et poireaux rôties, beurre blanc iodé* Turbot, roasted fennel and leek, beurre blanc	28 €
Rouget, caponata, crème de piquillos, roquette Red mullet, « caponata » (aubergine, tomatoes, olives), red pepper sauce, rocket salad	30 €
Pavé de loup, legumes de saison, sauce vierge Seabass Filet, summer vegetables, sauce vierge (olive oil, tomatoes, basil)	32 €
Cuisse de lapin farci, gnocchi, tomates et épinards * Stuffed rabbit, gnocchi, tomatoes and spinach	26 €
Côte d'agneau, petit farcis aux legumes, jus fleur de thym Lamb chops with stuffed provencales vegetables, thyme jus	29 €
Risotto arborio aux truffes d'été Summer truffle risotto	34 €
Filet de boeuf, pommes purée, sauce vin rouge Filet of beef, mashed potatoes, red wine sauce	34 €
Façon Rossini supplement 7€, Truffes d'été supplement 9€	

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 Framboise, glace pistache Pavlova with raspberries, pistachio ice cream	12 €
Soupe de fraise, sorbet basilic, madeleine/ Strawberry soup with basil sorbet	12 €
Tarte fine aux abricots & amandes, glace lavande Apricot & Almond tart, lavender ice cream	12 €
Cheesecake citron, marmelade orange	12 €
Sélection de glaces	8 €
Sélection de fromages affinés	12 €