LE MANOIR DE L'ETANG

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

E N T R E E S / S T A R T E R S

Saumon Gravlax, salade racines, raifort Salmon Gravlax, with root salad and horseradish	18 €
Foie Gras mi-cuit, chutney fruits secs, pain toasté Foie Gras with dried fruit chutney and toasted bread	19 €
Velouté du Potiron, toast chevre et herbes * Pumpkin soup with goat's cheese and herbs	14 €
Oeuf poché, purée de topinambour, emulsion volaille * Poached Egg with Jerusalem Artichoke	15 €
Salade Manoir, végétarien * Mixed Vegetarian Salad	13/17 €

RAVIOLIS de Maison MATHY

Vegetarien/Vegetarian*	13/17 €
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)

P L A T S / M A I N C O U R S E — A LA CARTE

Lotte au jus chorizo, déclinaison de carottes*
Monkfish with a chorizo juice, variety of carrots — 27 €

Pavé de loup, mousseline de panais
Seabass Filet, parsnip purée — 32 €

Filet mignon de veau, orecchietti, sauce forestière
Veal filet, orecchietti pasta, wild mushroom sauce — 30 €

Suprème de volaille façon Bourguignonne avec legumes de saison, sauce au vin *
Slow cooked chicken and winter vegetables Bourguignonne in a wine sauce — 26 €

Risotto arborio, Noix St Jacques
Scallop risotto — 32 €

Filet de boeuf Wellington, façon Manoir, pommes purée
Filet of beef Wellington, Manoir style, mashed potoatoes — 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 marron et clémentines
Pavlova with chestnut and clementines — 12 €

Tarte fine aux pommes et amande, glace vanilles
Apple and almond tart with vanilla ice cream — 12 €

Panna cotta fève de Tonka et Poire
Panna cotta with tonka beans and pear — 12 €

Minestrone de fruits exotiques, blanc mangé et tuiles d'amandes — 12 €
Exotic fruit minestrone, blanc mange and almond tuile

Sélection de glaces — 8 €

Sélection de fromages affinés — 12 €

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