



# LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

A midi/ At lunch

**Plat du jour avec dessert 25€ (sauf samedi & dimanche)**

**Menu 3 Plats (avec\*)/ 3 courses (with\*) 48€ (sauf dimanche)**

À la carte

Dîner à la carte

## A LA CARTE

### ENTREES / STARTERS

**Asperges façon barigoules \***

Asparagus "Barigoule" style

17 €

**Foie Gras mi-cuit, marmalade de tomates coeur de boeuf, pain toasté**

Foie Gras with a beef tomato marmelade and toasted bread

19 €

**Panna Cotta de chèvre et poivrons confits, pesto de roquette \***

Goat's cheese panna cotta with roasted peppers and a rocket pesto

16 €

**Carpaccio de daurade, lait de coco et yuzu, tabiko wasabi**

Sea bream carpaccio, with coconut milk, yuzu and wasabi

18 €

**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 Ljubo Stanojevic**

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

**PLATS / MAIN COURSE****A LA CARTE**

<b>Cabillaud rôti, pulpe de betterave, fèves sautées, coulis d'herbes fraîches*</b> Roasted cod with pan fried broad beans, beetroot salsa, fresh herb coulis	28 €
<b>Pavé de loup, fregola sarda et jus de cresson</b> Seabass Filet, fregola sarda and a water cress jus	32 €
<b>Carré d'agneau en croute d'herbes, légumes printanières et jus au porto</b> Rack of lamb with spring vegetables and a port wine jus	34 €
<b>Ballotine de volaille farci à la ricotta et tomates, fregola sarda en risotto *</b> Chicken supreme stuffed with ricotta and tomatoes, risotto of fregola sarda	26 €
<b>Risotto Carnaroli aux Perugines et artichauts *</b> Carnaroli risotto with Perugines sausages and artichokes	24 €
<b>Filet de boeuf poêlé au thym, écrasée de pommes de terre et jus au vin rouge</b> Filet of beef with thyme, mashed potatoes and a red wine sauce	34 €

**D E S S E R T S \***

<b>Fondant au chocolat, crème anglaise au Bailey's, glace pistache (10 minutes attente)</b> Chocolat Fondant, crème anglaise with Bailey's, pistachio ice cream	13 €
<b>Pavlova à la glace de violette, fruits rouges et chantilly maison</b> Pavlova with violet ice cream, red berries and whipped cream	12 €
<b>Crumble déstructuré aux fruits de saison</b> Crumble, Manoir style, with seasonal fruit	12 €
<b>Mousse au chocolat blanc à la pistache, coulis d'abricot vanillé</b> White chocolate mousse with pistachio, vanilla infused apricot coulis	12 €
<b>Sélection de glaces</b>	8 €
<b>Sélection de fromages affinés</b>	12 €