

Menu Fin de l'Année

CÉLÉBREZ AU MANOIR

Velouté de potiron avec confit forestière

Ou

Gravlax façon suédois

+++

Suprême de pintade aux cèpes, mousse de céleri et endive braisés

Ou

Pavé de daurade avec purée de céleris

+++

Tarte façon Belle-Helene

Ou

Pavlova avec clémentine
et marrons

+++

Verre de vin, eau et café

55€ /personne

LE MANOIR DE L'ÉTANG

Menu Fin de l'Année

CÉLÉBREZ AU MANOIR

Coupe de Prosecco
& Amuse bouche

+++

Foie gras et son chutney aux fruits sec

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques au citron et vanille

+++

Filet mignon de veau aux morilles crumble de pistache
et petit légumes glacés d'hiver

Ou

Turbot, beurre blanc et légumes d'hiver

+++

Tarte façon Belle-Helene

Ou

Pavlova avec clémentine et marrons

+++

1/3 Domaine de Grandpré, Côte de Provence, eau et café

Verre de vin, eau et café

80€ /personne

LE MANOIR DE L'ÉTANG