

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

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

Tartare de Saumon, pommes Granny Smith et amandes effilées*
Salmon tartar, Granny Smith apple and almonds 17 €

Foie Gras mi-cuit, confit d'oignon à la mure
Foie Gras with onion & blackberry chutney 20 €

Tomates et burrata, pesto *
Tomatoes & burrata with pesto 15 €

Carpaccio de Langoustines aux agrumes
Langoustine Carpaccio with citrus fruit 22 €

Panna Cotta de chevre, poivrons confits, pesto & rucola
Goat cheese panna cotta, roasted red pepper, pesto & rocket 16 €

Vitello Tonnato 18 €

SALADES *

Salade Manoir (Végétarienne) 13/15 €

Salade Niçoise 15/20 €

Salade Cesar Poulet/Chicken 15/22 €

RAVIOLIS de Maison MATHY

Végétarien/Vegetarian* 15/24 €

Du jour/Of the Day * 17/26 €

Gambas et sa bisque de gambas au pastis /Gambas with a pastis sauce 19/29 €

Chef Ljubo Stanojevic
Prix net TTC, Service compris
(Origine des viandes : Union Européenne)

PLATS / MAIN COURSE

A LA CARTE

Pavé de daurade , riz sauté au soja, sauce vierge à la Thai*
Panfried Seabream, fried rice and a Thai « sauce vierge » 27 €

Emincé de volaille aux herbes et salade Libanaise *
Herb roasted chicken strips and Lebanese salad 26 €

Côte de veau au Romarin et Thym, mousse de carottes aux piments d'espelettes
Veal chop roasted in Rosemary and Thyme, carrot mousse & summer vegetables 35 €

Risotto Carnaroli with summer truffle
Carnaroli risotto with summer truffle 34 €

Filet de boeuf, sauce Bordelaise et brochettes de grenailles au Romarin
Filet of beef, red wine sauce and new potatoes roasted in Rosemary 36 €

Dos de cabillaud, pulpe de pommes de terre à la tomate et basilic, l'huile à citron
Roasted cod with a pressed potatoes, tomato and basil 28 €

DESSERTS *

Fondant au chocolat, glace vanille (10 minutes attente)
Chocolat Fondant, vanilla ice cream 13 €

Pavlova à la pêche et sorbet abricot au Romarin
Pavlova with a peach marmelade, abricot & Rosemary sorbet 12 €

Tartelette aux fruits rouge
Red berry tart 12 €

Cheese cake citron vert,coulis fruits rouges/ Lime cheese cake with red berry coulis 12 €

Nougat glacé pistache & noisette, miel à la Tonka
Iced nougat with pistachio & hazelnut, Tonka honey 12 €

Sélection de glaces 8 €

Sélection de fromages affinés 12 €