



La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

MENU DU MARCHÉ

Uniquement le MIDI du LUNDI AU VENDREDI

LE PLAT	17 €
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	20 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	26 €

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT	12 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	15 €

Entrée : Meli-melo de tomates

Plat : Pièce de Bœuf haché ou Fish and chips (frites-légumes)

Dessert : Coupe glacée ou crème brûlée



CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité



Les Entrées

- Œuf Mollet, petit-pois et chair de tourteau parfum de Vanille 15 €
- Cromesquis champignons et foie gras 16 €
- Panacotta topinambour : condiment kiwi jambon de pays et copeaux de vieux comté 14 €
- L'asperge cuisinée selon l'inspiration du moment 15 €

Les Plats

- Pièce de Bœuf selon arrivage : gratin dauphinois, légumes glacés 28 €
- Filet de Julienne : Conchiglioni, ricotta épinards gratinés, coulis cresson 24 €
- Le mignon de veau en deux cuissons, croûte de ciboulette, 22 €
Purée grand-mère aux herbes fraîches, tuile comté
- Tartare de bœuf préparé, classique ou Italien, frites maison (cru ou poêlé) 20 €
- Souris d'agneau confite au jus : patate douce aux épices, 25 €
Printanière de légumes
- L'assiette éphémère : création de la cuisine 22 €

Le Plat végétarien

- L'assiette végétarienne : Risotto d'asperges avec sa demi aubergine farcie 16 €

Les Desserts

- Assiette de l'affineur 9 €
- Browkie praliné et cacahuètes 9 €
- Crème brûlée, gourmande aux effluves du moment. 9 €
- Pavlova fruit des bois : bavaroise myrtilles fruit frais poivré et meringue 9 €
- Nage de rhubarbe au sirop, sorbet verveine et cassis ; ganache vanille 9 €
- Le tout pistache : biscuit pistache, mousse pistache 9 €
- Comme un cappuccino : en plus gourmand 9 €