



La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

MENU DU MARCHE

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 : Saumon Gravelax

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

Dessert : Coupe glacée ou crème brûlée

CARTE GOURMANDE

Les Entrées

- La Saint Jacques : Cuisinée selon l'inspiration. 15 €
- Raviole Farcie aux champignons, velouté de cèpes et foie gras poêlé 16 €
- Saumon Gravelax à la betterave, crème de châtaignes et noisettes 15 €
- Œuf parfait, crème Potimarron, copeaux de Grison et fromage Goudale 14 €

Les Plats

- Epaule de veau confite, brisures de truffe noire avec sa potée de lentilles 24 €
- Filet de de Bœuf aux Morilles, petits légumes et ses frites Maison 30 €
- Magret de Canard (fumé au foin), tatin de pomme de terre, petits lards et oignons 22 €
- Waterzoi d'Eglefin, fondue de poireaux, légumes glacés et Vitelottes fondantes 24 €
- Parmentier de Bœuf confit, écrasé de pomme de terre et sa salade croquante 20 €
- Le plat éphémère : Création du moment selon arrivage. 22 €

Le Plat Végétarien

- Petits légumes en Curry et en Tempura, riz basmati épicé 16 €

Les Desserts

- L'assiette de l'affineur : Sélection de fromages de la région 9 €
- Le Rocher vanille-praliné à la fleur de sel 9 €
- Poire pochée, Namelaka chocolat au poivre Timute 9 €
- Le mi-cuit chocolat noisette 9 €
- Crème brûlée gourmande, crème glacée vanille et brownie 9 €
- Sorbet Mandarine, nage de clémentine et éclats de meringue 9 €

Toutes nos viandes à la carte sont de provenance Française.