



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 : Duo de tomates

Plat : Pièce de Bœuf haché ou Ballottine du pêcheur (frites-légumes)

Dessert : Coupe glacée ou crème brûlée

CARTE GOURMANDE

Les Entrées

- La Courgette : Cuisinée selon l'inspiration. 14 €
- Raviole Farcie de concassé de Langoustine, légumes et agrumes du soleil 16 €
- Thon mariné à l'huile de sésame ,snacké et pastèque condimentée 15 €
- Buratina, Confiture de Tomates d'antan au basilic et charcuteries Ibériques 14 €

Les Plats

- Pluma de cochon, caramélisé aux douces épices avec son gratin 24 €
- Pièce de Bœuf maturé (6 mois max), Polenta frit et confit d'échalottes 25 €
- Suprême de Volaille, farci à la chair de coquillages, poivron et riz Basmati 22 €
- Filets de Rouget, Risotto safrané et courgettes grillées. 24 €
- Le plat végétarien : Gratin de patates douces, et légumes du moment 16 €
- Le Tartare de Bœuf classique ou à l'Italienne (pesto), frites maison 20 €
- Le plat éphémère : Création du moment selon arrivage. 22 €

Toutes nos viandes à la carte sont de provenance Française.

Les Desserts

- L'assiette de l'affineur : Sélection de fromages de la région 9 €
- Abricot poché au Romarin poivré, crumble. 9 €
- Crèmeux vanille et cardamome caramélisée, fraise basilic 9 €
- Clafouti brioché aux fruits du verger, selon arrivage 9 €
- Le mi-cuit chocolat et pistache 9 €
- Crème brûlée gourmande, crème glacée vanille et brownie 9 €