



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

- | | |
|--|------|
| - Veau Vitello Tonnato | 15 € |
| - Burratina crémeuse sur Cécina de Bœuf et pesto pistache | 16 € |
| - Filet de Rouget sur confiture de Tomate et Fraise balsamique | 14 € |

Les Plats

- | | |
|---|------|
| - Pièce de Bœuf selon arrivage : gratin de pomme de terre au Romarin | 28 € |
| - La Dorade Sébaste rôtie, émulsion tomates confites, et petit Epeautre crémeux | 24 € |
| - Suprême de poulet aux douces épices, Risotto de courgettes grillées | 22 € |
| - Tartare de bœuf préparé, classique ou Italien, frites maison (cru ou poêlé) | 20 € |
| - Pluma de porc caramélisés, mitrailles rôties et Tians de légumes du soleil | 25 € |
| - L'assiette végétarienne | 16 € |

Les Desserts

- | | |
|---|-----|
| - Assiette de l'affineur | 9 € |
| - FINGER Fraise Basilic | 9 € |
| - Crème brûlée, gourmande aux effluves du moment. | 9 € |
| - Bouchée fraîcheur, crémeux citron et orange sur sablé | 9 € |
| - Le tout pistache : biscuit pistache, mousse pistache | 9 € |
| - La coupe Estivale : Sorbet citron-Basilic-Cassis | 9 € |

Fruits de saison pochés au sirop de poire