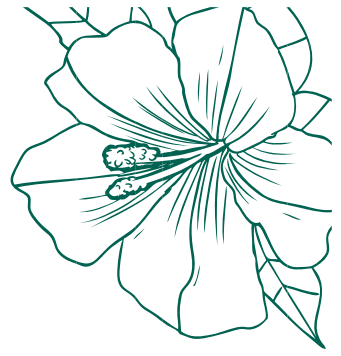




La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

MENU DU MARCHÉ

Uniquement le MIDI du LUNDI au VENDREDI

LE PLAT	16 €
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	19 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	25 €

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 Saint-Jacques de nos côtes : Cuisinée selon l'inspiration. 16 €
- Foie-gras : escalope poêlée : Crémeux panais et condiments. 15 €
- L'œuf à la ferme : Œuf cuit parfait sur crème de Potimarron et espuma foin et noisette, mouillette. 14 €
- La tourte automnale : Tourte farcie ; concassé de cèpes et girolles, tombée d'épinard, magret de canard et mousseline truffée 14 €

Les Plats

- Suprême de pintadeau douces épices, coulis de topinambour, courge rôtie et ses tagliatelles. 20 €
- Bœuf confit : roulé et farci de carottes glacées, frites maison. 22 €
- Dos d'aiglefin croûte au sésame noir ; riz noir et fagot de Butternut 24 €
- Le plat végétarien : Riz noir crémeux panier croustillant aux légumes de saison 16 €
- Tournedos taillé dans le filet (race française) 24 €
bardé de lard fumé purée de choux fleur violet, mitrailles rôties à l'ail.
- Le plat éphémère : Création du moment selon arrivage. 22 €

Les Desserts

- L'assiette de l'affineur : Sélection de fromages de la région 8 €
- La figue rôtie au miel moelleux sarrasin et bavaroise figues. 8 €
- Dôme clémentine, praliné et marmelade, couronne croustillante. 8 €
- Poire pochée, sauce chocolatée. 8 €
- Le mi-cuit châtaigne accompagné d'une crème glacée aux noix 8 €
- Mousse au chocolat lait et tonka ; biscuit cacao ; cœur coulant chocolat blanc 8 €
- Crème brûlée gourmande accompagnée d'une crème glacée vanille 8 €