

La Table du Manoir

Ses suggestions du jour, selon le marché et l'humeur du chef

BISTRONOMIE

Découvrez une cuisine traditionnelle

LE PLAT	14 €
ENTREE + PLAT	18 €
PLAT + DESSERT	18 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	22 €

. Œuf cocotte aux asperges +3€

. Gaspacho de tomates anciennes, basilic et copeaux de parmesan

. Entrée du Marché

. Pièce du Boucher, Frites maison et salade +4€

. Retour de pêche, légumes du soleil

. Tartare de bœuf

. Salade du Maraîcher

. Plat du Jour

. Panna Cotta framboise

. Crumble Fraises, Rhubarbe

. Dessert du jour

. Coupe de Glace et fruits du moment

La Table du Manoir

Nous voulons vous faire découvrir,
Avec ce menu unique,
Une cuisine inventive et raffinée, issue des plus beaux produits de nos terroirs

RESTONOMIE

ENTREE + PLAT + DESSERT

36 €

La mise en appétit :

Déclinaison d'asperges et foie gras

14 €

Les asperges vertes et blanches en différents habits

Pour les accompagner : pépites de foie gras, ail et rhubarbe

Au cœur du sujet :

Quasi de veau « Choisy »

22 €

Laitue farcie carottes et céleri,

Mille feuilles de pommes de terre, réduction de veau

Plaisir de l'affineur :

6 €

Demandez le fromage du mois affiné par « LA FINARDE » à la citadelle d'Arras

La douceur pour terminer :

Avocat et fruit de la passion

8 €

Tartelette en chocolat blanc, Guacamole sucré, Panacotta vanille et Mousse passion

Pour accompagner ce MENU, NOUS VOUS PROPOSONS UNE SELECTION DE VINS en harmonie

10 €

1 verre blanc 15 cl (Montagny AOC, Millebuis, Vignerons de Buxy)

et

1 verre de vin rouge 15 cl (Pic Saint Loup, Coteaux du Languedoc)

La bouteille de Montagny : 28 €

La bouteille de Pic Saint Loup : 28 €