

La Table du Manoir

Suggestions du jour, selon le marché et l'inspiration du chef

Le Week-End

BISTRONOMIE

Découvrez une cuisine traditionnelle

| | |
|--|------|
| Œuf cocotte aux asperges et foie gras | 10 € |
| Gaspacho de tomates anciennes Burrata et Basilic | 10 € |
| Entrée du marché | 10 € |
| | |
| Pièce de Bœuf, Frites maison et salade | 18 € |
| Retour de pêche et légumes du soleil | 16 € |
| Salade gourmande | 15 € |
| Tartare de bœuf | 18 € |
| | |
| Panna Cotta framboise | 6 € |
| Coupe glacée et fruits du moment | 6 € |
| Crumble fraises rhubarbe | 6 € |

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 €