

## 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 €