



La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

La Table du Manoir

CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité

Œuf cocotte noire de Scarpe, mouillette maison à la chicorée	9 €
Artichaut à la barigoule croquant de roquette	12 €
Les 6 escargots de Radinghem au beurre persillé	10 €
Pièce de Bœuf, grenailles rôties au sel de Guérande	18 €
Assiette du Maraîcher (poulet ou végétarienne)	15 €
Tartare de bœuf (ou juste poêlé), Frites maison	18 €
Côte de Cochon, purée de pomme de terre	17 €
Assiette de l’Affineur	7 €
Charlotte aux fruits de saison	6 €
Poire pochée et chocolat	7 €
Coupe glacée et fruits de saison	6 €

MENU DU MARCHÉ

Selon le Marché et l’Inspiration du chef
Uniquement le MIDI du LUNDI au VENDREDI

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

Nous invitons les personnes ayant des allergies alimentaires à nous en informer
avant la commande

La Table du Manoir

CARTE DECOUVERTE

Une cuisine inventive et raffinée, issue des plus beaux produits de nos terroirs

ENTREE + PLAT + DESSERT

36 €

La mise en appétit :

Le chèvre et la figue

14 €

Comme une Raviole de figues rôties, crémeux de chèvre

Foie gras de canard inspiration du moment

14 €

Au cœur du sujet :

Le canard

22 €

Magret rôti sur une purée de patate douce coulis de canard au Curcuma

Le Sandre

22 €

Filet de Sandre à l'unilatéral, celerizotto, infusion d'arrêtes fumées

Planche de l'affineur :

12 €

Partagez avec vos convives notre sélection de fromages affinés (2 pers)

La douceur pour terminer :

La Mirabelle

8 €

Crèmeux Mangaro lacté, gelée douce de mirabelles confites
accompagnée d'une crème de cardamome et sorbet mirabelle

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

12 €

1 verre de Pouilly Fumé AOC « les clairières) 15 cl

et

Jouez l'originalité, en choisissant une bière brassée à Gavrelle aux parfums fumés

ou

1 verre de Pic St Loup



La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant