



La Table du Manoir

 **Le Manoir de Gavrelle**
Hôtel*** Restaurant

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

MENU ST VALENTIN

58 € (hors boissons)

Vendredi 13 et samedi 14 février 2026

Murmure d'amour

Sushi de cabillaud fumé - Pana cotta topinambour sablé parmesan -
bouillon aromatique

Caresse salée

Classique du chef Paul Bocuse :

Soupe à la volaille, truffe et foie gras

OU

Saint-Jacques fumées au foin, poireaux brûlés,
mousseline de pomme de terre et noisette

Serment gourmand

Mignon de veau Wellington,

Purée aux herbes gratinée au comté, légumes lardés

OU

Dos de lieu jaune en croûte, insert butternut confit à la cardamome, coulis de céleri et pâtes farcies

Tentation à deux à partager

Entremet Noisette latte et coup de foudre à la poire