

# La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

## **MENU DU MARCHÉ**

*Uniquement le MIDI du LUNDI au VENDREDI*

<b>LE PLAT</b>	<b>16 €</b>
<b>ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT</b>	<b>19 €</b>
<b>ENTREE + PLAT + DESSERT</b>	<b>25 €</b>

## **MENU ENFANT**

<b>PLAT + DESSERT</b>	<b>12 €</b>
<b>ENTREE + PLAT + DESSERT</b>	<b>15 €</b>

*Entrée : Asperge verte, comté et jambon cru*

*Plat : Pièce de Bœuf haché ou Suprême de Volaille (frites légumes)*

*Dessert : Coupe glacée ou crème brûlée*

# CARTE GOURMANDE



## LES ENTREES

Asperges vertes au comté et à la cécina de bœuf/ crème d'asperges et émulsion de comté	12 €
Tataki de truite aux épices Cajun aux deux sésames vierge de tomate et citron confit	15 €
Burrata di bufala à la framboise (burrata, framboises poêlées, tuile de framboise, gel de citron, pesto menthe basilic)	15 €
Œuf cocotte aux girolles, sauce carbonara	14 €

## LES PLATS

Epaule d'agneau confite, concombre et menthe, pesto de menthe et pistache, rattes fines du Touquet	22 €
Retour de pêche (poisson selon arrivage), voile de haricots verts, Mousseline de petits pois relevée au wasabi et Risotto de Mhamsa	24 €
Tartare de bœuf et ses frites maison	20 €
Suprême de volaille de Licques/ basquaise et pommes de terre confites, insert noisette praliné	22 €
Pièce du boucher Caviar d'aubergines, mille-feuilles de céleri et pommes de terre	24 €
Risotto de Mhamsa aux petits légumes et crème d'artichauts	18 €

## FROMAGES - DESSERTS

Assiette de l'affineur (Assiette de Fromages Affinés)	8 €
La fraise et la rhubarbe (Appareil à flan rhubarbe sur une base de biscuit sablé, confit de rhubarbe, confit de fraise, fraises fraîches)	
Bombe de meringue, fruits rouges et crème pâtissière, sur une dacquoise	
Entremet chocolat-pistache (Mousse chocolat au lait, Palet pistache, et Eclat de pistache)	
Crème brûlée gourmande	
Coupe glacée	