

# 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 : œuf cocotte*

*Plat : Pièce de Bœuf haché ou Ballotine du pêcheur (frites-légumes)*

*Dessert : Coupe glacée ou crème brûlée*

# CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité



## Les Entrées

- Œuf cocotte crème d'oignons confits, pépite de Foie gras 12 €
- Fricassé d'escargots de Radinghem, risotto de céleri 15 €
- Gravelax de truite à l'estragon, Espuma de Topinambours 14 €
- Raviole façon thaï truffée (wok de légumes à la Truffe noire) 15 €

## Les Plats

- Pièce de Bœuf, poêlée de mitrailles, coulis vert et petits légumes 24 €
- Ballottine du pêcheur au citron confit, Gratin de pomme de terre à la Noisette, purée fine de potiron 22 €
- Magret de Canard, crème de maïs, cru-cuit de carottes, riz vénéré 22 €
- L'Assiette végétarienne : Risotto de Riz vénéré, Déclinaison de légumes 16 €
- Tartare de bœuf préparé, classique ou Italien, frites maison (cru ou poêlé) 20 €
- L'assiette éphémère : Création de la semaine selon la saison. 22 €

## Les Desserts

- Assiette de l'affineur 8 €
- Promenade d'Automne : Mousse châtaigne et Poire Hibiscus 8 €
- Equilibre d'Agrumes : Jeux de textures autour de L'Agrume 8 €
- Crème brûlée, 8 €
- Coupe glacée (MOF) 8 €
- Le dessert du moment 8 €



C'EST AUSSI

Des Salles pour réunions et séminaires  
de 10 à 80 personnes

Des Salles pour accueillir  
Les MARIAGES  
Et LES REPAS de FAMILLE

Un HOTEL  
Logis de France  
Calme et cosy

