



La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

MENU DU MARCHÉ

Uniquement le MIDI du LUNDI AU VENDREDI

LE PLAT	16 €
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	19 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	25 €

MENU EPHEMERE

ENTREE + PLAT	36 €
PLAT + DESSERT	30 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	44 €

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT	12 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	15 €

Entrée : bruschetta

Plat : Pièce de Bœuf haché ou poulet croustillant (frites-légumes)

Dessert : Coupe glacée

CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité

Les Entrées

- Burattina au lait de Bufflone fumée au foin 14 €
Confiture de tomate et pastèque marinée au balsamique, sorbet huile d'olive
- Tataki de thon à la mangue, pétale d'échalotte confite, tuile épicée 15 €
- Bruschetta aux asperges,
Copeaux de jambon de pays et parmesan, crémeux d'asperge au pesto 14 €
- Entrée éphémère 14 €

Les Plats

- Mosaïque de saumon et dos de lieu noir,
Cannelloni de courgettes et risotto d'épeautre fumé 24 €
- Pluma ibérique rôti,
Panier croustillant aux légumes du soleil, Palais de patate douce confite 22 €
- Pièce du boucher fumée aux herbes de Provence,
Purée fine de carottes et poêlée de fèves et pomme de terre mitrilles 24€
- l'Assiette végétarienne :
Risotto d'épeautre, farandoles de légumes 16 €
- Tartare de bœuf préparé (cru ou poêlé), Classique ou Italien, frites maison 20 €
- L'assiette éphémère selon inspiration du moment 22 €

Les Desserts

- Assiette de l'affineur 8 €
- Vacherin glacé,
Meringue garnie d'une crème glacée pêche de vigne et cœur de pêche au sirop 8 €
- Bavarois d'abricots et son crémeux de citron vert 8 €
- Balade des sous-bois
Fruits rouges au sirop poivré sur lit de crumble cacao et sponge cake pistache 8 €
- Coupe glacée (glace artisanale) 8 €
- Le dessert éphémère selon inspiration du moment 8 €