



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 ENFANT

| | |
|--------------------------------|-------------|
| PLAT + DESSERT | 12 € |
| ENTREE + PLAT + DESSERT | 15 € |

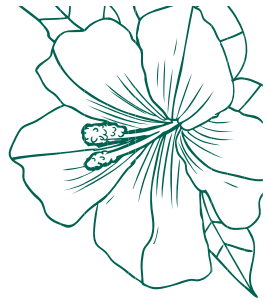
Entrée : œuf cocotte

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

- L'Asperge à la campagne : cuisinée selon l'inspiration 12 €
- Tataki de Bœuf, mariné puis snacké ,carpaccio de navets et radis noir
Huile d'estragon et sorbet au sésame 15 €
- Queue de Homard, et son espuma petit-pois-agrumes 15 €
- Saucisson Wellington : saucisson cuit en feuilletage ,
Duxelles de champignons et tombée d'épinards 14 €

Les Plats

- Pièce de Bœuf, fumée au foin, Galette de pdt et petits légumes 24 €
- Pêche de nos côtes, selon arrivage, cuit Meunière ,
Riz Vénéré, duo d'asperges. 22 €
- Epaule d'Agneau farcie et confite. Patate douce et carotte 22 €
- l'Assiette végétarienne : 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 €
- Dôme Vanille Chocolat
- Fusion chocolat Noisette : Na Melaka chocolat et crémeux noisette 8 €
- Pavlova vitaminé : Meringue, ganache citron Yuzu et tartare de Kiwi 8 €
- Finger Rhubarbe et Fraise, sirop poivré, crème mascarpone à la fraise 8 €
- Crème brûlée gourmande 8 €
- Coupe glacée (MOF) 8 €