



Le Manoir de Gavrelle

*Hôtel*** Restaurant*

La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

MENU DU MARCHE

Uniquement le MIDI du LUNDI au VENDREDI

LE PLAT	14 €
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	18 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	22 €

MENU ENFANT

16 €

CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité

Les Entrées

- Pressé de Foie gras de canard, trésor forestier et coing 14 €
- Fricassée d'escargots de Radinghem, panais braisé au thé matcha 12 €
- St Jacques et clémentines en consommé de doux épices et jasmin 15 €
- Œuf cocotte curry de cresson et Saumon fumé 10 €
- Magret Gravelax à la betterave et Julienne Smith 12 €

Les Plats

- Pièce du Boucher, Gratin Dauphinois et ses légumes de saison 20 €
- Joue de porc braisée, patates douces et navets glacés 18 €
- Carré d'agneau, chou rouge à la bière de Gavrelle,
Purée de potimarron, semoule à l'orientale 20 €
- Carrelet sauce Nantua gratinée, risotto de sarrasin et scorsonère 22 €
- Tartare de bœuf préparé (cru ou juste poêlé), frites maison 19 €
- Risotto de sarrasin et légumes du moment (plat végétarien) 15 €

Les Desserts

- Assiette de l'affineur 9 €
- Pavlova crémeux d'orange sanguine et marmelade d'orange et kumquat 8 €
- Voyage au pays du chocolat, croustillant San Martin lacté,
Mousse Riuachelo noir et cœur fondant Kewané satin 9 €
- La poire et la Châtaigne 9 €
- Coupe de glace artisanale sélection (MOF Cabiron) 6 €