



La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

EST HEUREUSE DE VOUS ACCUEILLIR



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

18 €

CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité

Les Entrées

- Entremet de Foie gras aux Mirabelles comme une pâtisserie 14 €
- Tomates de nos Régions, crème d'Artichaut et « Boule de Lille » 12 €
- Escargots de Radinghem Royal de persil et crème d'Ail de « la Ferme du Moulin » 12 €
- Œuf parfait, bouillon de pomme de terre et nuage de hareng saur 14 €
- Ballottine de Truite d'Anzin, carottes à l'eau de mer, jus de fanes au Genièvre 12 €

Les Plats

- Pièce du Boucher, Pomme de terre confite
et petits légumes, jus de Bœuf corsé 18 €
- Légumes du Soleil et pois cassés, beignet de Tomme de Cambrai* 16 €
- Travers de Veau basse température, mousseline de patates douces
et céleri branche confit au miel 19 €
- Magret d'oie, Tapeton d'artichaut et baies noires 22 €
- Maquereau grillé à la Salamandre, Blettes, courgettes
et aubergines en jardinière, pois cassés à la crème moutarde 22 €
- Tartare de bœuf préparé, frites maison (ou poêlé) 18 €

Les Desserts

- Assiette de l'affineur 7 €
- Pina Colada, crèmeux coco, pain de Gênes, mousseux Ananas 6 €
- Capuccino, biscuit Amande, Arabica, namelaka chocolat, monté vanille 8 €
- La pistache, un biscuit moelleux, un croustillant et ganache montée 8 €
- Coupe de glace artisanale sélection (MOF Cabiron) 6 €

* plat végétarien



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