



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	17 €
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	20 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	26 €

MENU ENFANT

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

Entrée : Duo de tomates

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

Dessert : Coupe glacée ou crème brûlée

CARTE GOURMANDE

Les Entrées

- L'Asperge éphémère : Cuisinée selon l'inspiration. 15 €
- Pressé de Foie gras, fraises balsamique et sorbet sésame. 16 €
- L'œuf à la ferme : Œuf bio mollet frit, crème de maïs. 14 €
- Tartine printanière : pain poêlé à l'huile d'olive et ail noir
avocat et copeaux de légumes, brisola et comté 14 €

Les Plats

- La souris d'Agneau, Gratin Arlequin et asperges 22 €
- Filet de Bœuf, fumé au foin et sa purée Grand-mère. 25 €
- Tournedos de filet Sébaste lardé, coulis de Topinambour, céleri safrané 24 €
- Le plat végétarien : Gratin Arlequin, sur lie de lentilles 16 €
- Le Tartare de Bœuf classique ou à l'Italienne (pesto), frites maison 20 €
- Le plat éphémère : Création du moment selon arrivage. 22 €

Toutes nos viandes à la carte sont de provenance Française.

Les Desserts

- L'assiette de l'affineur : Sélection de fromages de la région 9 €
- La Rhubarbe sirop poivré et son coulis de pistache
- Pavlova citron Kiwi et sa meringue à la française 9 €
- Entremet Café Latte, croquant Speculos 9 €
- Le mi-cuit chocolat praliné et sa crème glacée aux noix 9 €
- Crème brûlée gourmande, crème glacée vanille et brownie 9 €