

# CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité

## Les Entrées

- Œuf cocotte en crème d'oseille au saumon fumé 10 €
- Foie gras maison et sa brunoise de mangue 14 €
- Escargots de Radinghem à la Provençale 12 €
- Tataki de truite et avocat, crème de riz noir aux algues 14 €
- Asperges Blanches, crémeux de petits pois à l'estragon,  
Pesto de roquette et parmesan 12 €

## Les Plats

- Côte de Bœuf (Pour 2 pers) Pommes de Terre primeur  
au beurre d'escargot, Poêlées de fèves. 19 €
- Bavette aux échalotes, pommes de Terre primeur, poêlée de fèves 19 €
- PLUMA ibérique aux Lentilles blondes de Saint Flour et Scamorza 16 €
- Poitrine d'Agneau braisée, farcie printanière,  
Poêlée de jeunes carottes, nectar d'abeilles 17 €
- Merlu aux petits légumes, Freeken perlé au parfum  
de gingembre confit 22 €
- Tartare de bœuf préparé(ou poêlé), frites maison 18 €
- Lentilles blondes de Saint Flour à la Maraichère pourpier,  
Scamorza (végétarien) 15 €

## Les Desserts

- Assiette de l'affineur 7 €
- Pavlova aux fraises rhubarbe 6 €
- Coupe glacée et fruits du moment 6 €
- Suprême Chocolat lait de caramel sur gâteau semoule 8 €
- Taco aux agrumes meringué nougatine amande 8 €



# La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

**A le PLAISIR de vous accueillir, ENFIN,**

**AVEC SA CARTE TERRASSE jusqu'à l'ouverture TOTALE**

## **MENU DU MARCHE**

*Uniquement le MIDI du LUNDI au VENDREDI*

<b>LE PLAT</b>	<b>14 €</b>
<b>ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT</b>	<b>18 €</b>
<b>ENTREE + PLAT + DESSERT</b>	<b>22 €</b>

