



La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

La Table du Manoir

CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité

Œuf cocotte butternut et châtaigne	10 €
Terrine du chasseur, Chutney	9 €
Escargots de Radinghem au beurre persillé	10 €
Pièce de Bœuf, Pomme frites, légumes du moment	19 €
Canaille du moment (tripe, tête de veau, foie de veau ...)	18 €
Endive braisée au jambon (ou végétarien)	15 €
Côte de cochon purée de pomme de terre	17 €
Assiette de l'affineur	7 €
Crème brûlée à la chicorée	6 €
Coupe glacée et fruits du moment	6 €
Entremet au chocolat	7 €
Pavlova façon Mont Blanc	7 €

MENU DU MARCHÉ

Uniquement le MIDI du LUNDI au VENDREDI

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

La Table du Manoir

CARTE DECOUVERTE

Une cuisine inventive et raffinée, issue des plus beaux produits de nos terroirs

ENTREE + PLAT + DESSERT

36 €

La mise en appétit :

La Saint Jacques

14 €

Scorsonère rôtie au naturel émulsion de crosnes

Le Foie gras

14 €

Foie gras selon l'inspiration du moment

Au cœur du sujet :

La Sébaste

22 €

Sébaste et giroles en feuille croustillante comme un nem

Le Pigeon

22 €

Sur un blinis de sarrasin, filets et cuisses justes rôtis, une purée de poire

Planche de l'affineur :

6 € /pers

Partagez avec vos convives notre sélection de fromages affinés (2 pers)

La douceur pour terminer :

Le Potimarron

8 €

Sur une brioche perdue, crémeux potimarron et Kewane

Pour accompagner ce MENU, NOUS VOUS PROPOSONS UNE SELECTION DE VINS en harmonie

12 €

1 Verre de Cheverny AOC Les Borderies (vin de Loire) 15 cl

et

1 verre du Languedoc de Gérard Bertrand « Art de vivre »

Bouteille Cheverny 26 €

Bouteille « Art de vivre » 32 €



La Table du Manoir

Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant