

## La Table du Manoir

Vous propose **du LUNDI au VENDREDI midi**,  
ses suggestions du jour, selon le marché et l'humeur du chef

# BISTRONOMIE

*Découvrez une cuisine traditionnelle*

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

*DU LUNDI AU VENDREDI*

*NOUS VOUS PROPOSONS*

*LES INSPIRATIONS DU JOUR \* :*

3 entrées aux choix

3 plats aux choix

2 desserts aux choix

\* RDV sur Instagram sur Facebook

**@lemanoirdegavrelle**

Pour les découvrir !

## La Table du Manoir

Vous propose **TOUS LES JOURS**, une cuisine inventive et raffinée, issue des plus beaux produits de nos terroirs

# RESTONOMIE

<b>LE PLAT</b>	<b>22€</b>
<b>ENTREE + PLAT</b>	<b>30€</b>
<b>PLAT + DESSERT</b>	<b>28€</b>
<b>ENTREE + PLAT + DESSERT</b>	<b>36€</b>

### La mise en appétit

#### LE FOIE GRAS ET LE COING

Tatin de coing, foie gras confit, sorbet chartreuse

#### LA SAINT JACQUES ET LE CELERI (supplément 3€)

St Jacques rôties, purée de céleri et pommes safranée

#### LE PARMESAN ET LES CHAMPIGNONS

Sablé parmesan, coulis de panais et champignons selon le marché

### Au cœur du sujet

#### LE MERLAN ET LA NOISETTE

Merlan rôti sur peau, mille feuilles de pommes de terre à la noisette

#### LE COLVERT ET LA BETTERAVE (supplément 4€)

Colvert de chasse française rôti, tarte blinis de betterave et légumes oubliés

#### LE COCHON ET LE BUTTERNUT

Carré de porc d'antan braisé, butternut façon meunière et champignons

#### LE BŒUF ET SON LARD

Tournedos de bœuf bardé au lard, effluves de truffes

### Plaisir de l'affineur (supplément 6€ sur menu)

Demandez le fromage du mois affiné par « LA FINARDE » à la citadelle d'Arras

### La douceur pour terminer

#### LA CHATAIGNE ET LA GRIOTTE

Douceur de châtaigne aux éclats de griottes sur une meringue et son coulis

#### LE CITRON ET LA MANGUE

Crèmeux mangue kalamansi, pâte de fruits aux citrons sur un sablé breton

#### LE CHOCOLAT ET LE PRALINÉ

Duo chocolat Mangaro, cœur praliné à l'ancienne, suprême de clémentines pochées