



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	16 €
ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT	19 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	25 €

MENU EPHEMERE

ENTREE + PLAT	30 €
PLAT + DESSERT	26 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	44 €

MENU ENFANT

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

Entrée : œuf cocotte

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

Dessert : Coupe glacée ou crème brûlée

CARTE GOURMANDE

L'originalité dans la simplicité

Les Entrées

- Œuf mollet frit, purée de petits pois et avocat, écume d'ail noir 12 €
- Ris de veau basse température, poêlé au beurre meunier à l'estragon
, condiment noix et agrumes, royale de topinambour 15 €
- Blinis de sarrasin garni d'un confit d'oignons et de légumes rôtis
aux doux épices copeaux de bœuf séchés 14 €
- Entrée éphémère selon l'inspiration du moment 14 €

Les Plats

- Pièce de Bœuf, nid de patates douces rôties, carottes fondantes,
insert noisette 24 €
- Pêche du moment, farce de céleri et panais safrané 22 €
- Veau confit en ballottine, farce mousseline aux Morilles,
Lentilles à la Tomme et petits légumes 22 €
- L'Assiette végétarienne : Lentilles et son assortiment de légumes 16 €
- Tartare de bœuf préparé, classique ou Italien, frites maison (cru ou poêlé) 20 €
- L'assiette éphémère : Création de la semaine selon l'inspiration du moment 22 €

Les Desserts

- Assiette de l'affineur 8 €
- Choco Peanuts : Entremet chocolat noir et ganache au beurre de cacahuète
sur son biscuit breton 8 €
- Crème brûlée, gourmande aux effluves du moment, 8 €
- Le Tout Poire : Poire déstructurée et son sponge cake pistache 8 €
- Coupe glacée (glace artisanale) 8 €
- Le dessert éphémère 8 €

