



LE MANOIR DE L'ÉTANG

Hotel & Restaurant

A midi/ At lunch

Plat du jour avec dessert 25€ (sauf samedi & dimanche)

Menu 3 Plats (avec*)/ 3 courses (with*) 48€ (sauf dimanche)

À la carte

Dîner à la carte

A LA CARTE

ENTREES / STARTERS

Tartare de Thon, pommes Granny Smith

Tuna Tartar with Granny Smith apple 17 €

Foie Gras mi-cuit, marmalade de tomates coeur de boeuf, pain toasté

Foie Gras with a beef tomato marmelade and toasted bread 19 €

Panna Cotta de chèvre et poivrons confits, pesto de roquette *

Goat's cheese panna cotta with roasted peppers and a rocket pesto 16 €

Carpaccio de langoustines et agrumes

Langoustine Carpaccio with citrus fruit 24 €

Déclinaison de tomates avec burrata *

Burrata with a variety of tomatoes 15 €

Salade Manoir, végétarien *

Mixed Vegetarian Salad 15/20 €

Salade Niçoise *

Niçoise salad 15/20 €

RAVIOLIS de Maison MATHY

Vegetarien/Vegetarian* 15/24 €

Du jour/Of the Day * 17/26 €

St Jacques, beurre blanc au gingembre/Scallops with ginger beurre blanc 19/29 €

Chef Ljubo Stanojevic

Prix net TTC, Service compris

(Origine des viandes : Union Européenne)

PLATS / MAIN COURSE

A LA CARTE

Thon mi-cuit aux 5 épices, avec puré de patate douce, et légumes croquantes* Seared tuna in 5 spices, ginger & soya, sweet potato mash and steamed vegetables	27 €
Pavé de daurade, sauce vierge et sauté de riz Grilled Seabream, « sauce vierge », sautéed rice	29 €
Côte de veau en croute de chèvre et amandes, purée de pommes de terre, jus corsé Veal chop with a crust of goat's cheese and almonds, mashed potatoes and a veal jus	29 €
Suprême de volaille au thym citronné, légumes grillées * Chicken supreme roasted in thyme and lemon, grilled vegetables	26 €
Risotto Carnaroli à la straciatella et truffes d'été Carnaroli risotto with straciatella and summer truffle	32 €
Filet de bœuf poêlé au thym, écrasée de pommes de terre et jus au vin rouge Filet of beef with thyme, mashed potatoes and a red wine sauce	34 €

DESSERTS *

Fondant au chocolat, crème anglaise au Bailey's, glace pistache (10 minutes attente) Chocolat Fondant, crème anglaise with Bailey's, pistachio ice cream	13 €
Pavlova aux fruits du jour, sorbet à la mangue Pavlova with today's fruit and mango sorbet	12 €
Tarte tatin de pêche, glace vanille Peach tarte tatin, vanilla ice cream	12 €
Minestrone de fruits, sorbet citron vert Fruit minestrone, lime sorbet	12 €
Sélection de glaces	8 €
Sélection de fromages affinés	12 €