



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

Crème de Potimarron, poêlée de pleurotes et oeuf parfait * Cream of pumpkin, panfried mushrooms, the “perfect” egg	15 €
Foie Gras mi-cuit, chutney de fruits secs, et crumble de pain d'épices Foie Gras with a dried fruit chutney and a ginger bread crumble	20 €
Déclinaison de légumes d'Automne, kaki et xères * Panfried winter vegetables, with kaki and xères	15 €
Carpaccio de St Jacques, citron vert et vanille Scallop carpaccio, lime and vanilla	24 €
Croustillant de canard confit, miel et vinaigre de framboise * Crispy duck with honey and raspberry vinegar	17 €

RAVIOLIS de Maison MATHY

Vegetarien/Vegetarian*	15/24 €
Du jour/Of the Day *	17/26 €
Gambas et sa bisque de gambas au pastis /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**

Ballotine de turbot à la bière blonde, poireaux confit et pulpe de pommes de terre* Turbot ballotine steamed in beer, slow roasted leek and pressed potatoes	27 €
Pot au feu de homard Lobster « pot au feu »	45 €
Blanquette de veau * Veal stew	26 €
Magret de canard aux Kumquat, purée de thym et raisin Duck breast roasted with Kumquat, Thyme & raisin purée	28 €
Risotto Carnaroli de St Jacques aux zestes de citron vert et jus corsé Scallop Carnaroli risotto with lime zest	32 €
Filet de boeuf façon Rossini, purée de pommes de terre Filet of beef Rossini, mashed potatoes	35 €
Steak de célerie Rave, sirop à l'ail noir fumé et endives braises * Root celery steak, panfried endives, smoked black garlic sirop	24 €
D E S S E R T S *	
Fondant au chocolat, crème anglaise praliné, glace vanille(10 minutes attente) Chocolat Fondant, crème anglaise with hazelnut, vanilla ice cream	13 €
Brioche perdu, caramel laitier et glace au lait d'amande Caramelised bread & butter pudding, almond ice cream	12 €
Tarte tatin de pomme, glace vanille Apple tarte tatin & vanilla ice cream	12 €
Salade d'agrumes à la fève de Tonka Citrus fruit salad in a Tonka Bean sirup	12 €
Nuage de mascarpone, poires confites à la vanille et éclat de châtaigne Pear cooked in vanilla with a mascarpone mousse and chestnut	12 €
Sélection de glaces	8 €
Sélection de fromages affinés	12 €