

La Table du Manoir

Menu Carte « Plaisir »

Ce menu change régulièrement au gré du marché, de la saison et de notre inspiration

58 €

Patience, Entrée, Plat et Dessert (ou Fromages)

En Guise d'Entrée....- 19€

Laitue grillée à la flamme

Pêches de vignes, féta, condiment basilic et pois chiches croustillants

ou

Carpaccio de truite de nos rivières

Pickles d'abricots, agrumes, cacahuètes grillées, herbes et fleurs du potager

ou

Terrine de foie gras frais de canard

Gelée de miel au Montbazillac, poivre fermenté

Ou

Vitello Tonnato

De la Terre.... A la Mer.... – 28€

Risotto au fenouil et courges du potager

Citrons confits de Menton, noix du Périgord

ou

Filet de canette cuit sur peau, jus aux myrtilles,

Betteraves de saison, condiment cerise épicée

ou

Dos de merlu, jeunes carottes déclinées

Croustillant aux graines de fenouil, émulsion estragon

ou

Notre suggestion de ce jour,

Retour du marché et imagination

Autour du Fromage.... – 11€

Le rondin du fromager, abricots séchés et noix de chez nous

ou

Le fromage blanc, fines herbes et oignons nouveaux

Le Coin du Pâtissier... - 13€

Fraicheur fruitée

Pêches-abricots, sablé reconstitué

ou

Carpaccio de fraises et sorbet, vinaigrette citronnée

ou

Mille-feuilles chocolat fruits rouges

Les Pitchouns

Entrée, Plat et Dessert

(Jusqu'à 12 ans)

Notre équipe et son chef concocteront avec votre enfant un menu adapté,

Entrée, plat et dessert, en fonction de ses envies et de notre carte.

18 €

Menu Découverte « Lâcher Prise »

Laissez-vous séduire par les créations
de notre équipe et de son Chef Arnault BALDERESCHI.

Des plats choisis et élaborés
à partir de produits et de légumes frais, issus de nos producteurs.

Une Dégustation du moment et de l'Instant.

Menu servi à l'ensemble des convives, en 6 services

82 €

Laissez-vous guider par notre équipe de salle autour d'un accord Mets et Vins

31 €