



C
A
R
T
E

eden d'été

Entrées

Cappuccino de champignons,	15€
Foie gras poêlé, écume de volaille à la truffe et cacao	
Gambas au lard de Colonnata, potimarron et orange	13€
Ravioles de langoustines bretonnes,	15€
oignons nouveaux, bouillon coco et citronnelle	
Légumes de région marinés aux herbes,	12€
olives noires et fromage de Rocamadour	

Plats

Filet de bar grillé à l'unilatéral,	22€
riz noir Vénééré aux piquillos, pois gourmands et lard fumé	
Pièce d'agneau rôti de l'Aveyron,	25€
garniture d'une tajine, houmous et jus aux épices douces	
Suprême de pintade de la ferme du Bouyssou,	21€
girolles et abricot, pommes de terre ratte du Touquet	
Chou-fleur rôti au thym, gribiche aux herbes,	16€
semoule de chou-fleur colorés	

Grillades

Côte de veau IGP Aveyron, 400gr	32€
Côte de cochon de montagne, 400gr	21€
Magret de canard de chez Samaran, 350gr	24€
Entrecôte française, 300gr	22€
Entrecôte française, 500gr	35€
Entrecôte française, 800gr	54€
Accompagnés de frites et salade	

au jour le Jour

Entrée du Jour + Plat du Jour	17,00€
Plat du Jour + Dessert du Jour	17,00€
Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert	17,50€
Notre vin du mois au verre	9,00€

Desserts

Le Paris-Brest praliné et poire de région	8€
L'entremet chocolat noir intense et myrtilles	8€
Le riz au lait intensément vanille, éclats de noisettes	6€
Le plateau de fromages de chez Betty	8€
Le café gourmand du Manoir	7€
Le thé gourmand du Prince	8€

le Manoir, le soir

Tapas salés

Assiette de jambon de porc noir de Bigorre (100gr)	16€
Le plateau de charcuteries de région	12€
Le plateau de fromages de chez Betty	12€
Crevettes croustillantes (6 pièces)	10€
Brochettes de poulet laqué miel et sésame (6 pièces)	10€
Houmous et huile d'olive	8€
Focaccia aux légumes et truite fumée	12€
Le Chef vous propose aussi ses grillades, à partager	

Tapas sucrés

Les mignardises du Manoir	8€
Le brownie chocolat noir et noix	6€
Le sablé citron et meringue	6€

