

LES ENTRÉES

La Terrine de Campagne Maison - Condiment - Pain Toasté Homemade Country Style Terrine - Toasted Bread - Condiment	16
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pomme Verte Homemade Smoked Salmon - Fresh Goat Cheese - Green Apple	18
Le Gaspacho de Tomate au Basilic - Burrata - Pesto de Roquette Tomato Gazpacho with Basil - Burrata - Rocket Pesto	17
Melon, Pastèque, Feta à l'Huile d'Olive, Lomo Ibérique Melon, Watermelon, Feta with Olive Oil, Iberian Lomo	17
Le Foie Gras de Canard Maison - Condiment Pêche - Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras - Peach Condiment - Toasted Bread	25
Gua Bao de Homard - Aubergine Confite - Avocat Mayonnaise Coriandre Citron Vert Lobster Gua Bao - Confit Eggplant - Avocado - Coriander Lime Mayonnaise	29

LES VIANDES

Le Carré de Porc de la Ferme de Tubersent Grillé Polenta aux Olives - Salsa Verde - Cerise Noire Grilled Pork Rack from Tubersent Farm - Olive Polenta - Salsa Verde - Black Cherry	28
La Suggestion du Jour Today's Special	26
Le Filet de Boeuf Français Mousseline de Ratte à la Truffe d'été - Échalotte Confite French Beef Fillet - Ratte Potato Mousseline with Summer Truffle - Confit Shallot	39
Le Ris de Veau - Abricot Rôti - Brousse de Brebis Courgette Confite - Jus à la Verveine Sweetbread - Roasted Apricot - Sheep's Milk Brousse - Confit Zucchini - Verbena Juice	45
Le Filet de Boeuf Français Rossini Mousseline de Ratte à la Truffe d'été - Échalotte Confite French Beef Fillet Rossini - Ratte Potato Mousseline with Summer Truffle - Confit Shallot	49

LES POISSONS

La Brandade de Cabillaud - Salade de Fenouil et Pousses d'Épinards 28
Beurre Blanc

Cod Brandade - Fennel and Spinach Shoots Salad - Beurre Blanc

Les Gambas Marinées au Paprika Fumé 30

Taboulé de Quinoa aux Légumes - Vinaigrette Fruits de la Passion

Smoked Paprika Marinated Prawns - Quinoa Tabbouleh with Vegetables -
Passion Fruit Vinaigrette

Le Filet de Turbot - Tomate Ancienne - Chorizo Ibérique 42

Condiment Poivron Confit - Sucrine

Turbot Fillet - Heirloom Tomato - Iberian Chorizo - Confit Pepper Condiment - Sucrine

Penne à la Truffe - Burrata Crémeuse - Légumes de Saison 26

Truffle Penne - Creamy Burrata - Seasonal Vegetables



LE FROMAGE

L'Assiette de Trois Fromages de la Côte d'Opale 16

The Plate of Three Cheeses from the Opal Coast

LES DESSERTS

Pavlova aux Fruits Rouges 13

Red Berry Pavlova

Sablé Citron Praliné - Glace Noisette 13

Lemon Praline Shortbread - Hazelnut Ice Cream

Fine Feuille Croquante - Crémeux Dulcey - Sorbet Chocolat 14

Crispy Thin Pastry - Dulcey Cream - Chocolate Sorbet

Crème Brulée Vanille de Papouasie - Biscuit Rose au Champagne 14

Leclerc-Drouillet - Glace Caramel

Papua Vanilla Crème Brûlée - Pink Biscuit with Leclerc-Drouillet Champagne -
Caramel Ice Cream



LE MENU RESONANCE - 46.00€

La Terrine de Campagne Maison - Condiment - Pain Toasté
Homemade Country Style Terrine - Toasted Bread - Condiment

Ou

Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pomme Verte
Homemade Smoked Salmon - Fresh Goat Cheese - Green Apple

Ou

Melon, Pastèque, Feta à l'Huile d'Olive, Lomo Ibérique
Melon, Watermelon, Feta with Olive Oil, Iberian Lomo

.....

La Brandade de Cabillaud
Salade de Fenouil et Pousses d'Épinards - Beurre Blanc
Cod Brandade - Fennel and Spinach Shoots Salad - Beurre Blanc

Ou

Le Carré de Porc de la Ferme de Tubersent Grillé
Polenta aux Olives - Salsa Verde - Cerise Noire
Grilled Pork Rack from Tubersent Farm - Olive Polenta - Salsa Verde - Black Cherry

Ou

La Suggestion du Jour

.....

Pavlova aux Fruits Rouges
Red Berry Pavlova

Ou

Sablé Citron Praliné - Glace Noisette
Lemon Praline Shortbread - Hazelnut Ice Cream

LE MENU ENFANT - 20.00€

Le Tenders de Volaille - Pommes de Terre Sautées ou Purée

&

Cookie Maison ou Glace

NOUVEAU : La Table du Manoir est désormais ouverte le Dimanche Midi

Prix nets exprimés en Euros - Taxes & Service Compris - La Liste des Allergènes est disponible sur demande

LES VINS ROUGES / RED WINES

Verre de Mouton Cadet Cuvée Héritage 2019, Vin de Bordeaux 9€
 Verre de Saint Nicolas de Bourgueil 2023, La Source, Y. Amirault 9€

ALSACE

Pinot Noir, Argiles Rouges 2023, Domaine Muré

PROVENCE

Château de Lancyre, Clos des Combes 2023, Pic Saint Loup
 Château Simone 2018, Palette, Domaine Rougier Meyreuil

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir 2022, Domaine Maldant-Pauvelot
 Mercurey « Vieilles Vignes » 2023, Domaine Theulot Juillot
 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2022 « Les Dames Huguettes », René Lamy
 Maranges Vieille Vigne 2022, Domaine Karl Milan
 Choresy-lès-Beaune 2023, Domaine Maldant-Pauvelot
 Pommard « Les Vignots » 2021, Domaine Diconne

VAL DE LOIRE

Bourgueil 2022, La Source, Y. Amirault (50cl)
 Saumur « Bagatelle » 2022, domaine du Manoir de la Tête Rouge
 Château de Sancerre Rouge 2022
 Saumur « Les Cormiers » 2020, S. Dittière et P. Foucault
 Saumur Champigny « Les Mémoires » 2020, Thierry Germain

RHÔNE

Côtes du Rhône Inspiration 2023, Xavier Vignon
 Crozes Hermitage 2022, Yann Chave, Rhône
 Gigondas 2020, Domaine E. Guigal
 Château Neuf du Pape 2021, L'oratoire des Papes
 Côte Rôtie « Les Côtes » 2021, domaine Julien Barge
 Hermitage 2020, Yann Chave, Rhône

BEAUJOLAIS

Juliéas 2022, Beaujolais, Sylvain Descombes

BORDEAUX

La Chapelle de Potensac 2018, Médoc
 Château Tour Fonrazade, Saint Emilion Grand Cru 2020
 Moulin de la Lagune 2015, Haut Médoc
 Château de Rochemorin 2016, Pessac Léognan, André Lurton
 Fleur de Pédesclaux 2020, Pauillac
 Château Bouscalt 2016, Pessac Léognan
 Château Poujeaux 2015, Moulis
 Fugue de Nenin 2011, Pomerol, Domaine Delon
 Château Lagrange 2016, Saint Julien, Bordeaux
 Pagode de Cos 2016, Saint Estèphe, Bordeaux
 Château Lascombes 2015, Margaux, Bordeaux
 Clarence de Haut Brion 2016, Pessac Léognan, Bordeaux
 Petit Mouton Rothschild 2015, Second Vin du Mouton Rothschild, Pauillac

15cl 37.5cl 75cl

9€
 9€

 39€ 65€

 45€
 105€

 54€
 58€
 70€
 72€
 40 € 75€
 115€

 29€
 38€
 90€
 92€

 32€
 62€
 35€
 96€
 105€
 250€

 30€

 48€
 55€
 62€
 36€ 70€
 79€
 95€
 95€
 110€
 165€
 180€
 210€
 380€
 435€



Bio



Vigneron Indépendant



COUP DE COEUR

Le « F » Château St Ferdinand 2020, Lussac Saint Emilion

Noémie TANNEAU

Dégusté et Approuvé par le Roi Charles III !

49€

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

Verre de Sauvignon Val de Loire IGP 2022, Le Petit Connétable 9€
Verre de Combe Calcaire 2023, Chardonnay, Viognier et Grenache Blanc 9€

VAL DE LOIRE

Côteaux du Giennois 2023, Domaine Joseph Mellot
Sancerre « Les Calcaires » 2022, Domaine Lucien Crochet
Pouilly Fumé Le Troncsec 2023, Domaine Joseph Mellot
Saumur Champigny Blanc « Les Pouches » 2020, Sylvain Ditière 🌱

BOURGOGNE

Saint-Véran « La Partisselle » 2023, Domaine Sylvain Descombes 🌱
Vezelay 2022, Domaine Sainte Madeleine, Alexandre Corguillé 🌱
Chablis Grand Régnard 2023
Monthélie Les Sous Roches 2022, Domaine Gavignet
Auxey-Duresses « Terres Folles » 2022, Domaine Diconne
Meursault Les Narvaux 2021, Domaine Diconne
Puligny Montrachet « Les Reuchaux » 2021, Domaine Seguin Manuel

RHÔNE

Côtes du Rhône Inspiration 2023, Xavier Vignon
Saint Joseph 2023, Les Côteaux de Légende, Domaine Julien Barge
Crozes Hermitage 2021, Tradition, Yann Chave 🌱
Condrieu 2022 Côte Bonnette, domaine Mouton Père & Fils

BORDEAUX

Château Couhin-Lurton 2010, Pessac Léognan, Cru Classé de Graves

LE VIN ROSÉ

Ultimate Provence 2024, Côtes de Provence, Domaine Berne 🌱

LES CHAMPAGNES

Champagne Leclerc Drouillet Brut Cuvée Tradition
Berger Brut
Taittinger Brut
Ruinart Rosé
Ruinart Blanc de Blanc
Bollinger « La Grande Année » 2015

15cl

37.5cl

75cl

9€
9€

36€
65€
69€
79€

46€
48€
88€
82€
84€
130€
165€

32€
59€
65€
90€

13€

42€
45€
100€
100€
69€
89€
179€
179€
290€