

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 Betterave au Vieux Xérès, et sa Faisselle à l'Huile d'Olive - Bresaola Beetroot Gazpacho with Aged Sherry - Fresh Curd with Olive Oil - Bresaola	17
Le Poulpe Grillé aux Aromates - Tomate Ancienne en Vinaigrette, Houmous au Basilic Grilled Octopus with Aromatic Herbs - Heirloom Tomato Vinaigrette - Basil Hummus	29
Le Foie Gras de Canard Maison - Condiment Pêche - Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras - Peach Condiment - Toasted Bread	25
Le Gua Bao de Homard - Aubergine Confite - Avocat, Mayonnaise Coriandre Citron Vert Lobster Gua Bao - Confit Eggplant - Avocado - Coriander Lime Mayonnaise	29

LES VIANDES

Le Paleron de Bœuf Croustillant - Ecrasé de Pomme de Terre aux Oignons Nouveaux - Vinaigrette Moutarde à l'Ancienne Crispy Beef Chuck - Mashed Potatoes with Spring Onions - Wholegrain Mustard Vinaigrette	26
La Suggestion du Jour Today's Special	26
Le Filet de Boeuf Français, Echalote Confite, Mousseline de Ratte à la Truffe d'été French Beef Fillet - Ratte Potato Mousseline with Summer Truffle - Confit Shallot	39
Le Ris de Veau à la Crème de Girolles - Fregola Sarda aux Herbes, Figue Rôtie Sweetbreads with Girolle Creamy Sauce - Herb Fregola Sarda - Roasted Fig	46
Le Filet de Boeuf Français Rossini Mousseline de Ratte à la Truffe d'été - Échalote Confite French Beef Fillet Rossini - Ratte Potato Mousseline with Summer Truffle - Confit Shallot	49

LES POISSONS

Le Maigre - Riz Basmati Epicé aux Légumes - Bisque de Crustacés Meagre Fillet - Spiced Basmati Rice with Vegetables - Shellfish Bisque	26
Le Thon Snacké - Piperade de Poivrons - Caviar d'Aubergine, Vinaigrette Framboises Seared Tuna - Sweet Pepper Piperade - Eggplant Caviar with Raspberry Vinaigrette	29
Les Gambas - Pennes aux Légumes d'été Confits, Sauce Tomate Basilic Prawns - Penne with Confit Summer Vegetables - Tomato & Basil Sauce	30
Le Pavé de Bar de Ligne Meunière aux Olives de Kalamanta, Mousseline de Ratte du Touquet - Fenouil Confit Seared Sea Bass Meunière with Kalamata Olives - Ratte Potato Mousseline - Confit Fennel	44
Pennes à la Truffe - Burrata Crèmeuse - Légumes de Saison  Truffle Penne Pastas - Creamy Burrata - Seasonal Vegetables	26

LE FROMAGE

L'Assiette de Trois Fromages de la Côte d'Opale The Plate of Three Cheeses from the Opal Coast	16
---	----

LES DESSERTS

Le Crémeux Dulcey sur son Sablé Amande - Tartare de mangue Creamy Dulcey - Almond Shortbread - Mango Tartare	13
Le Croquant et son Crémeux Fraise - Sorbet Fruits Rouges Strawberry-Raspberry Crunch - Red Fruit Sorbet	13
Le Melon Pastèque et Crème Glacé Violette - Financier Moelleux Melon-Watermelon - Violet Ice Cream - Soft Financier Biscuit	14
La Belle Profiterole Profiterole with Vanilla Whipped Ganache - Warm Chocolate Sauce	14



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

Le Gaspacho de Betterave au Vieux Xérès,
et sa Faisselle à l'Huile d'Olive - Bresaola
Beetroot Gazpacho with Aged Sherry - Fresh Curd with Olive Oil - Bresaola



Le Maigre - Riz Basmati Epicé aux Légumes - Bisque de Crustacés
Meagre Fillet - Spiced Basmati Rice with Vegetables - Shellfish Bisque

Ou

Le Paleron de Bœuf Croustillant - Ecrasé de Pomme de Terre
aux Oignons Nouveaux - Vinaigrette Moutarde à l'Ancienne
*Crispy Beef Chuck - Mashed Potatoes with Spring Onions
Wholegrain Mustard Vinaigrette*

Ou

La Suggestion du Jour



Le Crémeux Dulcey sur son Sablé Amande - Tartare de mangue
Creamy Dulcey - Almond Shortbread - Mango Tartare

Ou

Le Croquant et son Crémeux Fraise - Sorbet Fruits Rouges
Strawberry-Raspberry Crunch - Red Fruit Sorbet

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

	15cl	37.5cl	75cl
B par Maucaillou 2021, Bordeaux Supérieur	9€		
Saint Nicolas de Bourgueil 2023, La Source, Y. Amirault 	9€		
<u>ALSACE</u>			
Pinot Noir, Argiles Rouges 2023, Domaine Muré		39€	65€
<u>PROVENCE</u>			
Château Lancyre, Clos des Combes 2023, Pic Saint Loup 			45€
Château Simone 2018, Palette, Domaine Rougier Meyreuil			105€
<u>BOURGOGNE</u>			
Bourgogne Pinot Noir 2022, Domaine Garrey & Fils			58€
Mercurey « Vieilles Vignes » 2023, Domaine Theulot Juillot		58€	
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2022 « Les Dames Huguettes », René Lamy			70€
Maranges Vieille Vigne 2022, Domaine Karl Milan			72€
Chorey-lès-Beaune 2023, Domaine Maldant-Pauvelot		40 €	75€
Pommard « Les Vignots » 2021, Domaine Diconne			115€
<u>VAL DE LOIRE</u>			
Bourgueil 2023, La Source, Y. Amirault (50cl) 		29€	
Saumur « Bagatelle » 2022, domaine du Manoir de la Tête Rouge 			38€
Château de Sancerre Rouge 2022			
Saumur « Les Cormiers » 2020, S. Dittière et P. Foucault			90€
Saumur Champigny « Les Mémoires » 2020, Thierry Germain			92€
<u>RHÔNE</u>			
Côtes du Rhône Inspiration 2020, Xavier Vignon			34€
Crozes Hermitage 2023, Yann Chave, Rhône 		35€	62€
Gigondas 2020, Domaine E. Guigal		35€	
Château Neuf du Pape MM Édition Limitée, Seize Heures Vingt, Xavier Vignon			99€
Côte Rôtie « Les Côtes » 2021, domaine Julien Barge			105€
Hermitage 2020, Yann Chave, Rhône 			250€
<u>BEAUJOLAIS</u>			
Juliéas 2023, Beaujolais, Sylvain Descombes			30€
<u>BORDEAUX</u>			
La Chapelle de Potensac 2018, Médoc			48€
Château Tour Fonrazade, Saint Emilion Grand Cru 2020			55€
Château de Rochemorin 2019, Pessac Léognan, André Lurton			70€
Fleur de Pédesclaux 2020, Pauillac		36€	79€
Moulin de la Lagune 2015, Haut Médoc			84€
Le Petit Smith Haut Lafitte 2020, Pessac Léognan			89€
Château Bouscault 2016, Pessac Léognan			95€
Château Poujeaux 2016, Moulis			95€
Fugue de Nenin 2011, Pomerol, Domaine Delon			110€
Château "rieuré Lichine 2015, Margaux			129€
Pagode de Cos 2016, Saint Estèphe, Bordeaux			180€
Château Lascombes 2015, Margaux, Bordeaux			210€
Château Branaire Ducru 2015, Saint-Julien			210€
Clarence de Haut Brion 2016, Pessac Léognan, Bordeaux			380€



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

Sauvignon Val de Loire IGP 2022, Le Petit Connétable
Côtes du Rhône Blanc 2024, Inspiration de Xavier Vignon

15cl

9€
9€

37.5cl

75cl

VAL DE LOIRE

Côteaux du Giennois 2023, Domaine Joseph Mellot
Sancerre « Les Calcaires » 2023, Domaine Lucien Crochet
Pouilly Fumé Le Troncsec 2024, Domaine Joseph Mellot
Saumur Champigny Blanc « Les Pouches » 2020, Sylvain Ditière 

36€
65€
69€
79€

BOURGOGNE

Saint-Véran « La Partisselle » 2023, Domaine Sylvain Descombes 
Vezelay 2023, Domaine Sainte Madeleine, Alexandre Corguillé 
Chablis Grand Régnard 2023
Monthélie Les Sous Roches 2021, Domaine Gavignet
Auxey-Duresses « Terres Folles » 2023, Domaine Diconne
Meursault 2022, Domaine Jean Marie Bonzereau
Puligny Montrachet 2023, Domaine Bzikot

46€
49€
88€
82€
84€
139€
165€

RHÔNE

Crozes Hermitage 2022, Tradition, Yann Chave
Condrieu 2023 Côte Bonnette, domaine Mouton Père & Fils 

65€
90€

BORDEAUX

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

96€

LE VIN ROSÉ

Ultimate Provence 2024, Côtes de Provence, Domaine Berne

40€

LES CHAMPAGNES

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

13€
14€

69€
79€
95€
179€
179€
290€