



Les Planches

PLANCHE GOURMANDE

Charcuterie Ibérique,
Comté, Terrine Maison,
Guacamole, Pain Toasté
26.00€

PLANCHE TERRE & MER

Charcuterie Ibérique,
Comté, Terrine Maison,
Saumon Fumé Par nos
Soins Guacamole, Pain
Toasté
45.00€

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 - Échalotte 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 Crémeuse - 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