

LES ENTRÉES

La Terrine de Campagne - Condiment de Saison - Pain Toasté Country-style Terrine - Seasonal Condiment - Toasted Bread	17
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pommes Vertes Homemade Smoked Salmon - Fresh Goat Cheese - Green Apples	18
La Crème de Courge - Jambon Bellota - Noisettes Torréfiées Butternut Squash Cream - Bellota Ham - Roasted Hazelnuts	17
Les Saint-Jacques - Bouillon Dashi - Pak Choi et Nouilles Sautées Scallops - Dashi Broth - Pak Choi & Stir-Fried Noodles	24
Le Foie Gras de Canard Maison - Condiment de Saison - Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras - Seasonal Condiment - Toasted Bread	25

LES VIANDES

La Cuisse de Canard Braisée - Spaetzles Croustillantes, Légumes de Saison - Jus à la Moutarde Violette Braised Duck Leg - Crispy Spätzle with Seasonal Vegetables - Violet Mustard Jus	26
La Suggestion du Jour Today's Special	26
L'Entrecôte - Pommes de Terre Sautées - Sauce Marchand de Vin Rib eye Steak - Sautéed Potatoes - Red Wine Shallot Sauce	29
Le Filet de Boeuf Français - Gratin Dauphinois, Légumes de Saison - Jus à la Truffe French Beef Fillet - Dauphinoise Potatoes - Seasonal Vegetables - Truffle-Infused Jus	39
Le Ris de Veau aux Cèpes - Mousseline de Ratte du Touquet, Crème de Champignons Veal Sweetbreads with Porcini Mushrooms - Ratte Potato Purée, Mushrooms Creamy Sauce	48
Le Filet de Boeuf Français Rossini - Gratin Dauphinois, Légumes de Saison - Jus à la Truffe French Beef Fillet Rossini - Dauphinoise Potatoes - Seasonal Vegetables, Truffle-Infused Jus	49

LES POISSONS

Le Filet de Vive - Epinards Meunière - Beurre aux Câpres 26
Weever Fish Fillet - Sautéed Spinaches - Capers Butter

Les Noix de Saint-Jacques Snackées - Condiment Cèleri, 32
Champignons de Saison - Lard et Jus à la Pomme
Seared Scallops - Celery Condiment - Seasonal Mushrooms - Bacon & Apple Jus

Le Filet de Saint-Pierre - Tartelette d'Artichauds à la Truffe, 45
Cresson - Citron Confit
John Dory Fillet - Truffled Artichoke Tartlet - Watercress - Preserved Lemon

LE PLAT "VEGGIE"

Pennes aux Champignons de Saison - Herbes Fraîches - Parmesan 27
Mini Penne Pastas with Mushrooms - Herbs and Parmesan Cheese

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Autour de la Poire - Crèmeux Caramel - Sauce Chocolat - Noisettes 12
Pear Variation - Caramel Cream - Chocolate Sauce - Hazelnut

L'Entremets Café-Pécan 12
Coffee-Pecan Entremets

Le Crèmeux Butternut - Pommes Confites - Biscuit Moelleux Marrons 13
Butternut Cream - Caramelized Apples - Chestnut Soft Biscuit

Le Biscuit Chocolat - Ganache Cacahuète - Pop Corn Caramélisés 13
Chocolate Biscuit - Whipped Ganache Peanut - Caramelized Popcorn



LE MENU RESONANCE - 46.00€

La Terrine de Campagne - Condiment de Saison - Pain Toasté
Country-style Terrine - Seasonal Condiment - Toasted Bread

Ou

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

Ou

La Suggestion du Jour
Today's Starter Special

.....

La Cuisse de Canard Braisée - Spaetzles Croustillantes,
Légumes de Saison - Jus à la Moutarde Violette
Braised Duck Leg - Crispy Spätzle with Seasonal Vegetables - Violet Mustard Jus

Ou

Le Filet de Vive - Epinards Meunière - Beurre aux Câpres
Weever Fish Fillet - Sautéed Spinaches - Caper Butter

Ou

La Suggestion du Jour
Today's Special

.....

Autour de la Poire - Crémeux Caramel,
Sauce Chocolat - Noisettes
Pear Variation - Caramel Cream - Chocolate Sauce - Hazelnut

Ou

L'Entremets Café-Pécan
Coffee-Pecan Entremets

LE MENU ENFANT - 20.00€

Le Tenders de Volaille - Pommes de Terre Sautées ou Purée

&

Cookie Maison ou Glace 2 boules

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