

LES ENTRÉES

La Terrine de Campagne - Condiment de Saison - Pain Toasté Country-style Terrine - Seasonal Condiment - Toasted Bread	17
Le Velouté d'Asperge - Œuf Parfait - Guanciale Asparagus Velouté - Perfect Egg - Guanciale	17
Le Saumon Fumé par nos Soins - Chèvre Frais - Pomme Granny Homemade Smoked Salmon - Fresh Goat Cheese - Green Apples	18
Le Filet de Rouget Barbet - Tartare de Choux Fleur - Mayonnaise Safranée - Segment Agrume Red Mullet Fillet - Cauliflower Tartare - Saffron Mayonnaise - Citrus Segments	23
Le Foie Gras de Canard Maison - Condiment Pomme Rhubarbe Pain Toasté Homemade Duck Foie Gras - Seasonal Condiment - Toasted Bread	25

LES VIANDES

La Pluma de Porc - Lentilles Façon Thaï - Jus Caramel Gingembre Pork Pluma - Thai-Style Lentils - Ginger Caramel Jus	26
La Suggestion du Jour Today's Special	26
Le Filet de Bœuf Français - Mille-Feuille de Pommes de Terre à l'Ail des Ours - Oignon Caramélisé - Jus Réduit French Beef Tenderloin - Wild Garlic Potato Mille-Feuille - Caramelized Onion - Reduced Juice	39
Les Côtelettes d'Agneau Rôtie - Navet Confit au Miel Boulghour au Jus - Pesto à la Menthe Roasted Lamb Cutlet - Honey-Glazed Turnip - Bulgur in Juice - Mint Pesto	39
Le Filet de Bœuf Français Rossini - Mille-Feuille de Pommes de Terre à l'Ail des Ours - Oignon Caramélisé - Jus Réduit French Beef Tenderloin Rossini - Wild Garlic Potato Mille-Feuille - Caramelized Onion Reduced Juice	49

LES POISSONS

Les Noix de Saint-Jacques - Mousseline de Ratte du Touquet 26
Beurre Blanc Safrané - Légumes de Saison

Seared Scallops - Ratte du Touquet Potato Mousseline - Saffron Beurre Blanc
Seasonal Vegetables

Les Gambas - Nouilles aux Légumes - Pak Choi Bouillon Dashi au Miso 30
King Prawns - Vegetable Noodles - Miso Dashi Broth - Pak Choi

Le Turbot en Croûte d'Herbe - Asperge de Saison - Coque 46
Jus Marinière
Herb-Crusted Turbot - Seasonal Asparagus - Cockles - Marinière Jus

LE VÉGÉTARIEN

Les Mini Pennes aux Champignons de Saison et à la Truffe 29
Mini Penne with Seasonal Mushrooms and Truffle

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

La Crème Brûlée Mandarine - Sorbet Mandarine 12
Mandarin Crème Brûlée - Sorbet

Le Cheesecake Spéculoos 12
Speculoos Cheesecake

Les Crêpes Suzette 14
Crêpe Suzette

L'Entremets Chocolat-Menthe 14
Chocolate-Mint Entremet



LE MENU RESONANCE - 48.00€

L'Amuse-Bouche du Marché



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

Ou

Le Velouté d'Asperge - Œuf Parfait - Guanciale
Asparagus Velouté - Perfect Egg - Guanciale

Ou

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



La Pluma de Porc - Lentilles Façon Thaï - Jus Caramel Gingembre
Pork Pluma - Thai-Style Lentils - Ginger Caramel Jus

Ou

Les Noix de Saint-Jacques - Mousseline de Ratte du Touquet
Beurre Blanc Safrané - Légumes de Saison
*Seared Scallops - Ratte du Touquet Potato Mousseline - Saffron Beurre Blanc
Seasonal Vegetables*

Ou

La Suggestion du Jour
Today's Special



La Crème Brûlée Mandarine - Sorbet Mandarine
Mandarin Crème Brûlée - Sorbet

Ou

Le Cheesecake Spéculoos
Speculoos Cheesecake

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



LES VINS ROUGES / RED WINES

B par Maucaillou 2021, Bordeaux Supérieur
Saint Nicolas de Bourgueil 2023, La Source, Y. Amirault



ALSACE

Pinot Noir, Argiles Rouges 2023, Domaine Muré

PROVENCE & LANGUEDOC

Le Baron d'Oppia 2023, Languedoc
Pic Saint Loup 2023, Domaine des Rois
Château Simone 2018, Palette, Domaine Rougier Meyreuil

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir 2022, Domaine Garrey & Fils
Mercurey « Vieilles Vignes » 2023, Domaine Theulot Juillot
Aloxe-Corton 2018, Domaine de Caroline Frey
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2022 « Les Dames Huguettes », René Lamy
Maranges Vieille Vigne 2022, Domaine Karl Milan
Chorey-lès-Beaune 2023, Domaine Maldant-Pauvelot
Volnay 2017, Domaine de Caroline Frey
Pommard « Les Vignots » 2021, Domaine Diconne

VAL DE LOIRE

Bourgueil 2023, 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 2020, Xavier Vignon
Saint-Joseph "Le Grand Pompée" 2023, Paul Jaboulet
Crozes Hermitage 2023, Yann Chave, Rhône
Crozes Hermitage "Les Jalets" 2023, Paul Jaboulet
Gigondas "Pierre Aiguille" 2022, Paul Jaboulet
Château Neuf du Pape, Seize Heures Vingt, Collection Xavier Vignon
Côte Rôtie « Les Côtes » 2021, Domaine Julien Barge
Hermitage 2020, Yann Chave, Rhône

BEAUJOLAIS

Juliéas 2023, Beaujolais, Sylvain Descombes

BORDEAUX

La Chapelle de Potensac 2018, Médoc
Le « F » Château St Ferdinand 2020, Lussac Saint Emilion, Noémie Tanneau
Château Tour Fonrazade, Saint Emilion Grand Cru 2020
Château de Rochemorin 2019, Pessac Léognan, André Lurton
Fleur de Pédesclaux 2020, Pauillac
Moulin de la Lagune 2015, Haut Médoc
Château Fayat 2019, Pomerol
Le Petit Smith Haut Lafitte 2020, Pessac Léognan
Château Bouscault 2016, Pessac Léognan
Château Poujeaux 2016, Moulis
Château Olivier 2015, Pessac Léognan
Fugue de Nenin 2011, Pomerol, Domaine Delon
Château Prieuré Lichine 2015, Margaux
Pagode de Cos 2016, Saint Estèphe, Bordeaux
Château Lascombes 2015, Margaux, Bordeaux
Château Branaire Ducru 2015, Saint-Julien
Château Léoville Poyferre 2020, Saint Julien
Clarence de Haut Brion 2016, Pessac Léognan, Bordeaux

15cl	37.5cl	75cl
10€		
10€		
	39€	65€
		39€
		45€
		105€
		58€
	58€	
		69€
		70€
		72€
	40€	75€
		85€
		115€
	29€	
		38€
		58€
		90€
		92€
		34€
		56€
	35€	
		60€
		62€
		99€
		105€
		250€
		30€
		48€
		49€
		56€
	36€	70€
		79€
		84€
		85€
		89€
		95€
		95€
		98€
		110€
		129€
		180€
		210€
		210€
		250€
		380€



COUP DE COEUR

La Porte Saint Jean Blanc 2020, La Perlée, Vin de France - Val de Loire
Disciple du mythique Clos Rougeard et beau-fils de l'éternel Charlie Foucault, Sylvain Dittière vous propose ce vin à la fraîcheur minérale tout en droiture et en longueur. Un chenin de grande amplitude à découvrir au plus vite.

72€

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

	15cl	37.5cl	75cl
Coteaux du Giennois 2024, Sauvignon Blanc, Val de Loire	10€		
Macon Lugny Saint Pierre 2022, Chardonnay	10€		

ALSACE

Gewurztraminer 2020, Schulzengass Vendanges Tardives, Domaine Muré			68€
--	--	--	-----

VAL DE LOIRE

Sancerre « Les Calcaires » 2023, Domaine Lucien Crochet		36€	65€
Pouilly Fumé Le Troncsec 2024, Domaine Joseph Mellot			69€
Saumur Champigny Blanc « Les Pouches » 2020, Sylvain Ditière			79€

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté 2023, Joseph Drouhin			39€
Saint-Véran « La Partisselle » 2023, Domaine Sylvain Descombes			46€
Mâcon-Charnay "La Vigne Blanche" 2023, Domaine Renaud Pascal			48€
Vezelay 2023, Domaine Sainte Madeleine, Alexandre Corguillé			49€
Rully Blanc 2022, Joseph Drouhin			68€
Montagny 2023, Joseph Drouhin			68€
Chablis Grand Régnard 2023		49€	88€
Monthélie Les Sous Roches 2021, Domaine Gavignet			82€
Auxey-Duresses « Terres Folles » 2023, Domaine Diconne			84€
Meursault 2022, Domaine Jean Marie Bouzereau			139€
Saint Aubin 1er Cru "Murgers des Dents de Chien" 2023, Françoise et Denis Clair			145€
Puligny Montrachet 2023, Domaine Bzikot			165€

RHÔNE

Crozes Hermitage 2022, Domaine Tardieu			65€
Condrieu 2023 Côte Bonnette, domaine Mouton Père & Fils			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	13€		69€
Berger Brut		42€	
Champagne Brut - Théophile de Louis Roederer	14€		79€
Taittinger			95€
Ruinart Rosé		100€	179€
Ruinart Blanc de Blanc		100€	179€
Bollinger « La Grande Année » 2015			290€