



La Table du Manoir

Carte de Septembre 2026, par Florian Lambert

Entrées – Starters

Saumon Fumé Maison, Gel Granny, Chèvre Frais [SG] 17€

Homemade Smoked Salmon, Granny Smith Gel, Fresh Goat Cheese

Œuf Cuit à Basse Température, Champignons, Crème de Comté, Noisettes [SG] 17€

Egg Cooked at Low Temperature, Mushrooms, Comté Creamy Soup, Hazelnuts

Pâté en Croûte de Canard, Figue, Noisettes, Pistaches, Mesclun 18€

Duck Pâté en Croûte, Fig, Hazelnuts, Pistachios, Mesclun

Soupe de Moules au Curry, Crème d'Isigny aux Algues [SG] 20€

Mussel Soup with Curry, Isigny Cream with Seaweed

Foie Gras Mariné au Cacao & Sauternes, Condiment de Saison [SG] 25€

Cocoa & Sauternes-Marinated Foie Gras, Seasonal Condiment

Légumes de Saison en Textures, Houmous de Pois Chiches, Condiment Agrumes [VG] [SG] 18€

Seasonal Vegetables in Textures, Chickpea Hummus, Citrus Condiment

Viandes – Meat

Mignon de Porc, Polenta à la Tomate Confite, Jus au Romarin 27€

Pork Tenderloin, Sun-Dried Tomato Polenta, Rosemary Juice

Magret de Canard, Patates Douces, Figue, Jus au Poivre de Timut 32€

Duck Breast, Sweet Potato, Fig, Timut Pepper Juice

Bœuf, Mousseline de Ratte à la Truffe, Légumes de Saison, Crème de Cèpes [SG] 39€

Beef, Truffled Ratte Potato Mousseline, Seasonal Vegetables, Porcini Mushroom Cream

Bœuf Rossini au Foie Gras, Mousseline de Ratte à la Truffe, Crème de Cèpes [SG] 49€

Beef Rossini with Foie Gras, Truffled Ratte Potato Mousseline, Porcini Mushroom Cream

[SG] Sans Gluten – Gluten Free [VG] Végane – Vegan

Prix nets exprimés en Euros - Taxes & Service Compris

La Liste des Allergènes est disponible sur demande.

Suggestions Végétariennes

Mini Pennes aux Champignons de Saison, Copeaux de Parmesan 27€

Mini Pennes Pasta with Seasonal Mushrooms, Parmesan Shavings

Risotto d'Épeautre aux Légumes de Saison, Emulsion Végétale [VG] 27€

Spelt Risotto with Seasonal Vegetables, Vegetable Cappuccino

Poissons – Fish

Cabillaud, Lentilles aux Oignons Nouveaux, Jus de Carotte au Combava [SG] 27€

Cod, Lentils with Spring Onions, Carrot Juice Flavored with Kaffir Lime

Thon, Risotto d'Épeautre aux Légumes, Beurre d'Agrumes 32€

Tuna, Spelt Risotto with Seasonal Vegetables, Citrus Butter

Turbot à la Dieppoise, Mousseline de Ratte, Légumes de Saison [SG] 48€

Turbot à la Dieppoise, Ratte Potato Mousseline, Seasonal Vegetables

Fromage – Cheese

L'Assiette de 3 Fromages de la Côte d'Opale 16€

Selection of 3 Cheeses from the Region

Desserts

Nougat Glacé, Miel et Fruits Secs, Tuile Croustillante à l'Orange [SG] 12€

Iced Nougat Dessert

Poire Fondante, Vanille et Sablé Sarrasin Chocolat, Glace Vanille 12€

Poached Pear & Vanilla, Chocolate Shortbread

Esquimau Chocolat Caramel en Trompe l'Œil, Ganache Montée Tonka 14€

Chocolate Mousse and Caramel, Whipped Tonka Ganache

Sur l'Idée d'un Baba au Passoa, Crèmeux Passion, Fruits Exotiques Frais 14€

Passoa Baba with Exotic Fruits

[SG] Sans Gluten – Gluten Free [VG] Végane – Vegan

Prix nets exprimés en Euros - Taxes & Service Compris

La Liste des Allergènes est disponible sur demande.

Le Menu Resonance

48€ TTC

L'Amuse-Bouche du Marché

Saumon Fumé Maison, Gel Granny, Chèvre [SG]

Homemade Smoked Salmon, Granny Smith Gel & Goat Cheese

Œuf Cuit à Basse Température, Champignons, Crème de Comté, Noisettes [SG]

Egg Cooked at Low Temperature, Mushrooms, Comté Cream, Hazelnuts

Pâté en Croûte de Canard, Figue, Noisettes, Pistaches, Mesclun

Duck Pâté en Croûte, Fig, Hazelnuts, Pistachios, Mesclun

Mignon de Porc, Polenta à la Tomate Confite, Jus au Romarin

Pork Tenderloin, Sun-Dried Tomato Polenta, Rosemary Juice

Cabillaud, Lentilles aux Oignons Nouveaux, Jus de Carotte au Combava

Fillet of Cod, Lentils with Spring Onions, Carrot Juice Flavored with Kaffir Lime

Poire Fondante, Vanille et Sablé Sarrasin Chocolat, Glace Vanille

Poached Pear & Vanilla, Chocolate Shortbread

Nougat Glacé, Miel et Fruits Secs, Tuile Croustillante à l'Orange [SG]

Iced Nougat Dessert

Une déclinaison végétarienne de ce menu est proposée sur demande.

A vegetarian version of this menu is available upon request.

Le Menu Enfant

20,00€

Tenders de Volaille - Pommes de Terre Sautées ou Purée Maison

Cookie aux Pépites de Chocolat ou Glace Vanille 1 boule

Prix nets exprimés en Euros - Taxes & Service Compris

La Liste des Allergènes est disponible sur demande.