

Menu Affaire 30€

Disponible du Lundi au vendredi midi et du lundi au jeudi soir
Menu hors boisson

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour



Restaurant le Cellier du Manoir

Carte élaborée par le Chef Laurent Fleutiaux et son équipe. Disponible uniquement le midi du lundi au vendredi. Prix nets en Euros, service compris. TVA 10% pour la nourriture et les boissons non alcoolisées et 20% sur les boissons alcoolisées. Nos viandes de bœuf sont nées, élevées et abattues en Europe

Menu Buissonnier

Entrée-plat ou plat dessert 38€
Starter-Main Course or Main Course-Dessert

Entrée-plat-dessert 46€
Starter-Main Course-Dessert

Entrées

Œuf parfait petit pois, chorizo Bellota, Espuma de parmesan Reggiano
Poached egg served peas, Bellota chorizo and parmesan foam

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pomme et noix, caramel de cidre
Duck foie gras from Périgord, nut and apple chutney, cider caramel

Raviole de gambas, émulsion de bisque à l'huile d'olive vierge
Gambas ravioli, bisque foam with olive oil

Plats

Suprême de volaille fermière, mousseline de pomme de terre à la truffe,
sauce café
Farm poultry, potatoes muslin with truffle and coffee sauce

Filet de bœuf poêlé, polenta au Brie de Meaux et tomates confites
Seared beef filet, Brie de Meaux polenta and candied tomatoes

Burger Rustique de boeuf au bacon et Cantal, pomme frites
Beef burger, bacon and Cantal cheese, french fries

Dos de Cabillaud, crumble de chorizo, risotto crémeux sauce poivron
Codfish, chorizo crumble, creamy risotto served with sweet pepper sauce

Desserts

Sélection de cinq fromages, mesclun de salade
Cheese selection served with Mesclun salad

Tartelette citron vert basilic Thaï et citron caviar
Lime, Basil and lemon "Caviar" tart

Ile flottante noisette torréfiée, fève de tonka et praline d'Alexis
Floating island served with smoked nut, Tonka bean and Praline from Alexis

Chocolat noir intense
Black chocolate

Pour les petits Buissonniers (-10ans) 25€

Saumon fumé maison ou assiette de charcuterie
Homemade smoked salmon or delicatessen tray

Viande du jour ou poisson du jour, accompagnement frites ou légumes
Meat or fish of the day with vegetables or french fries

Salade de fruits ou glace & sorbet
Fruits salad or Ice cream & sorbet

Une boisson incluse/beverage included : sirop à l'eau ou jus de fruits ou
soda/soda or fruits juices

*Les frites ne sont pas maison/ French fries are not homemade.

Carte élaborée par le Chef Laurent Fleutiaux et son équipe. Disponible uniquement le soir du lundi au dimanche et le midi samedi et dimanche. Prix nets en Euros, service compris.

TVA 10% pour la nourriture et les boissons non alcoolisées et 20% sur les boissons alcoolisées. Nos viandes de bœuf sont nées, élevées et abattues en Europe