

*Toute l'Equipe du Manoir Bel Air
vous souhaite de passer un agréable moment
et un bon appétit*



Entrée, Poisson, Fromage, Dessert

60€

Mise en Bouche

Entrées

Oeuf Parfait de Plein 'Air Poularde Sauce Suprême

Morille Petits Légumes de Saison

ou

Le Délice Tourteau de la Mer

Guacamole d'Avocat et réglisse Croustillant

ou

Raviole de Homard St Jacques Poêlées

Cappuccino de Corail au Saté

Poissons

Noix de St Jacques Comptée d'Artichaut

Beurre Blanc Orange et Vanille

ou

Lotte Rôtie Crémeux de Petits Pois à la Française

Emulsion de Lait Coco Citron Vert

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

**A réserver en même temps que vos autres plats*

Entrée, Viande, Fromage, Dessert

60€

★★★

Mise en Bouche

★★★

Entrées

Œuf Parfait de Plein' Air Poularde Sauce Suprême

Morille Petits Légumes de Saison

ou

Le Délice Tourteau de la Mer

Guacamole d'Avocat et Réglisse Croustillant

ou

Raviole de Homard St Jacques Poêlées

Cappuccino de Corail au Saté

Viandes

Rognon et Ris de Veau, Purée de Cerfeuil Tubéreux

Noisette Jus à Saucer

ou

Filet de Bœuf Poêlé Croquette de Queue de Bœuf

A la Moutarde de Brive

ou

Caille Rôtie Farcie de Ris de Veau et Truffes

Fricassée de Cèpes

★★★

Plateau de Fromages Affinés

★★★

*Dessert à la Carte**

**A réserver en même temps que vos autres plats*

Poisson, Viande, Fromage, Dessert
72€

★★★

Mise en Bouche

★★★

Poissons

Noix de St Jacques Compotée d'Artichaut

Beurre Blanc Orange et Vanille

ou

Lotte Rôtie Crémeux de Petits Pois à la Française

Emulsion de lait Coco Citron Vert

Viandes

Rognon et Ris de Veau, Purée de Cerfeuil Tubéreux

Noisette Jus à Saucer

ou

Filet de Bœuf Poêlé Croquette de Queue de Bœuf

A la Moutarde de Brive

ou

Caille Rôtie Farcie de Ris de Veau et Truffes

Fricassée de Cèpes

★★★

Plateau de Fromages Affinés

★★★

*Dessert à la Carte**

**A réserver en même temps que vos autres plats*

Les Spécialités

<i>Oeuf Parfait de Plein'Air Poularde Sauce Suprême</i> <i>Morille Petits Légumes de Saison</i>	20 €
<i>Le Délice Tourteau de la Mer</i> <i>Guacamole d'Avocat et Réglisse Croustillant</i>	20 €
<i>Raviole de Homard St Jacques Poêlées</i> <i>Capuccino de Corail au Saté</i>	32 €

Les Poissons

<i>Marmite du Pêcheur, suivant le marché</i>	32 €
<i>Noix de St Jacques Comptée d'Artichaut</i> <i>Beurre Blanc Orange et Vanille</i>	32 €
<i>Lotte Rôtie Crémeux de Petits Pois à la Française</i> <i>Emulsion de lait Coco Citron Vert</i>	32 €

Les Viandes Bovines

(Origine Française et UE)

<i>Véritable Filet de Bœuf aux Poivres, Garniture du Moment</i>	32 €
<i>Rognon et Ris de Veau, Purée de Cerfeuil Tubéreux Noisette Jus à Saucer</i>	32 €
<i>Filet de Bœuf Poêlé Croquette de Queue de Bœuf à la Moutarde de Brive</i>	32 €
<i>Caille Rôtie Farcie de Ris de Veau et Truffes Fricassée de Cèpes</i>	30 €
<i>Assortiment de Fromages Affinés</i>	12 €
<i>Dessert à la Carte</i>	14 €

Prix nets en euros, taxes & service compris

Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose,...

Délices de Mars

*Notre Chef, Stéphane Abel,
vous propose de continuer à vous ravir les papilles
avec ses créations ou desserts revisités*

Ma Crêpe Soufflée à l'Orange en Chaud Froid

Sauce Mandarine Coriandre

ou

Paris Brest

Le Paris Brest en Eclair Crème Pralinée Noisette et Amande

Glace Piémontaise Noisette

ou

La Pomme

Tarte Fine à la Pomme Tiède Flambée Calvados

Sorbet Marbré Cidre Pomme Verte

ou

Le Chocolat

Le Carrément Choco Biscuit et Crème Guanaja

Crèmeux Fève de Tonka

Sorbet Opalys Fruité Croquant

Mignardises

Prix nets en euros, taxes & service compris

Afin de mieux vous servir, merci de nous informer si vous êtes allergique à un produit culinaire : gluten, arachides, lactose,...