

Entrée, Viande, Fromage, Dessert

60€

★★★

Mise en Bouche

★★★

Entrées

Petite Salade aux Herbes Potagères

Râble de Lapin et Copeaux de Foie Gras

ou

Œuf Parfait, Champignons des Bois et Foie Gras Chaud

Dans un Consommé d'Oignons Confis

ou

Le Délice Tourteaux de la Mer aux Herbes Fraîches

Sorbet Piquillos et Réglisse Croustillant

Viandes

Suprême de Poularde et Cuisse Farcie

Céleri en Deux Façons, Sauce Suprême Pistachée

ou

Carré d'Agneau Rôti, Epaule Confite en Pastilla

Caviar d'Aubergine, Tapenade Olive Noire

ou

Pièce de Filet de Bœuf Asperge Verte en Croûte

Royale de Moelle Sauce Cacaahuète

★★★

Plateau de Fromages Affinés

★★★

*Dessert à la Carte**

**Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

Entrée, Poisson, Fromage, Dessert

60€

Mise en Bouche

Entrées

Petite Salade aux Herbes Potagères

Râble de Lapin et Copeaux de Foie Gras

ou

Oeuf Parfait, Champignons des Bois et Foie Gras Chaud

Dans un Consommé d'Oignons Confits

ou

Le Délice Tourteaux de la Mer aux Herbes Fraîches

Sorbet Piquillos et Réglisse Croustillant

Poissons

Coquille Saint Jacques

Mousseline de Topinambour à la Truffe

ou

Gâteau d'Esturgeon de Sologne Croustillant et Langoustine

Déclinaison de Choux, Jus comme une Bisque

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

**Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

Poisson, Viande, Fromage, Dessert

72€

Mise en Bouche

Poissons

Coquille Saint Jacques

Mousseline de Topinambour à la Truffe

ou

Gâteau d'Esturgeon de Sologne Croustillant et Langoustine

Déclinaison de Choux, Jus comme une Bisque

Viandes

Suprême de Poularde et Cuisse Farcie

Céleri en Deux Façons, Sauce Suprême Pistachée

ou

Carré d'Agneau Rôti, Epaule Confite en Pastilla

Caviar d'Aubergine, Tapenade Olive Noire

ou

Pièce de Filet de Bœuf Asperge Verte en Croûte

Royale de Moelle Sauce Cacaahuète

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

**Merci de le réserver en même temps que vos autres plats*

Gourmandises du Manoir

Stéphane Abel, Notre Chef,
Vous propose de continuer à solliciter vos papilles
Avec ses créations ou desserts revisités

Agrumes

Rouleaux Croustillants aux Fruits Frais et Agrumes
Crème Légère Vanillée, Sorbet à l'Orange

ou

Chocolat

Croustillant au Chocolat Gianduja riz Soufflé Pétillant
Sorbet Citron et Zeste Confit

ou

Praliné

Traditionnelle Crêpe Soufflée Praliné
Compotée de Clémentine Sauce Prali-Suzette

ou

Coco

Le Baba Coco
Rhum Blanc Plantation Tartare de Mangue
Sorbet Noix de Coco Caramel

Mignardises