



Entrée, Viande, Fromage, Dessert

60€

Mise en Bouche

Entrées

*Œuf Parfait Champignons de nos Forêts
dans un Consommé d'Oignons Confits, Foie Gras Chaud
ou*

*Gigotins de Grenouilles Rissolés et Artichauts
Bouillon Lié à l'Ail Frais*

ou

*Cube de Thon Albacore Snacké
Chutney Fruits Exotiques, Vinaigrette Mangue Safran*

Viandes

*Lièvre de Chasse Français à la Royale
Selon la Recette de Mr Bernard Robin
Gratin de Macaroni à la Truffe*

ou

*Tripe à ma Façon
A la Mode Solognote*

ou

*Filet de Bœuf Royale à la Moelle
Châtaigne en Fine Purée, Chips de Légumes Oubliés
Sauce Bordelaise*

ou

*Côte de Cochon Fermier Français
Purée de Pomme de Terre Façon Robuchon,
Sauce Périgueux*

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

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

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,...



Entrée, Poisson, Fromage, Dessert

60€

Mise en Bouche

Entrées

Œuf Parfait Champignons de nos Forêts
dans un Consommé d'Oignons Confits, Foie Gras Chaud

ou

Gigotins de Grenouilles Rissolés et Artichauts
Bouillon Lié à l'Ail Frais

ou

Cube de Thon Albacore Snacké
Chutney Fruits Exotiques, Vinaigrette Mangue Safran

Poissons

Raviole de Homard Breton, St Jacques Poêlées
Emulsion de Carapace au Saté

ou

Gâteau d'Esturgeon de Sologne Croustillant et Langoustine
Choux Pak choï Jus comme une Bisque

ou

Dos de Sandre Cuit à l'Huile de Persil
Confiture d'Olive Noire, Poireaux, Mousse de Haricot Blanc, Crumble à l'Ail

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

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

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,...

Poisson, Viande, Fromage, Dessert

72€

Mise en Bouche

Poissons

Raviole de Homard Breton, St Jacques Poêlées

Emulsion de Carapace au Saté

ou

Gâteau d'Esturgeon de Sologne Croustillant et Langoustine

Choux Pak choï, Jus comme une Bisque

ou

Dos de Sandre Cuit à l'Huile de Persil

Confiture d'Olive Noire, Poireaux, Mousse de Haricot Blanc, Crumble à l'Ail

Viandes

Lièvre de Chasse Français à la Royale

Selon la Recette de Mr Bernard Robin

Gratin de Macaroni à la Truffe

ou

Tripe à ma Façon

à la Mode Solognote

ou

Filet de Bœuf Royale à la Moelle

Châtaigne en Fine Purée, Chips de Légumes Oubliés

Sauce Bordelaise

ou

Côte de Cochon Fermier Français

Purée de Pomme de Terre Façon Robuchon

Sauce Périgueux

Plateau de Fromages Affinés

*Dessert à la Carte**

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

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,...



Douceurs du Manoir

*Notre Chef, Stéphane Abel,
Vous propose de terminer votre repas en douceur
Avec ses créations ou desserts revisités*

Whisky

*Savarin Ecossais au Whisky Comme un Mont-Blanc
Crème Glacée Pain d'Épice, Écorce Confite*

ou

Framboise

*Soufflé Chaud à la Framboise,
Granité à l'Amaretto de Fruits Rouges
Allumettes Royales*

ou

Mandarine

*La Crêpe Garnie d'une Compotée Agrumes
Sauce Mandarine Coriandre*

ou

Vanille

*Ma Version du Mille-feuille à la Pomme,
Crème Vanille, Caramel Tendre
Grog au Cidre Breton*

Mignardises