Entrée, Viande, Fromage, Dessert

68€

***

Mise en Bouche

***

Entrées

L'Intemporel Pâté en Croûte du Manoir Bel Air
Légumes Acidulés, Condiment Betterave au Vinaigre de Framboise

ou

Thon Albacore en Aller-Retour Brunoise de Fruits Tropicaux
Mangue en Vinaigrette Infusion de Safran

ou

Œuf Parfait, Champignons des Sous-Bois, Foie Gras Chaud
Gelée de Gruyère, Consommé de Volaille

Viandes

Rognon et Ris de Veau, Basquaise de Piquillos, Raisins de Corinthe
Sauce Boucanière

ou

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

ou

Filet de Bœuf, Croûte de Noisettes
Légumes Glacés et Jus de Viande

ou

Lièvre de Chasse à la Royale, Sauce Riche et Parfumée
Selon la Recette de Mr Bernard Robin

***

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

68€

***

Mise en Bouche

***

Entrées

L'intemporel Pâté en Croûte du Manoir Bel Air
Légumes Acidulés, Condiment Betterave au Vinaigre de Framboise

ou

Thon Albacore en Aller-Retour Brunoise de Fruits Tropicaux
Mangue en Vinaigrette Infusion de Safran

ou

Œuf Parfait, Champignons des Sous-Bois, Foie Gras Chaud
Gelée de Gruyère, Consommé de Volaille

Poissons

Filet de Dorade Royale, Emulsion au Champagne
Œufs de Harengs Fumés et Jeunes Pousses

ou

Sandre en Ecailles de Courgette, Poireaux Confits
Sabayon au Raifort

ou

Esturgeon de Sologne en Gâteau Moelleux Langoustines Rôties
Pack Choï, Bisque Corsée

***

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

78€

***

Mise en Bouche

***

Poissons

Filet de Dorade Royale, Emulsion au Champagne
Œufs de Harengs Fumés et Jeunes Pousses

ou

Sandre en Ecailles de Courgette, Poireaux Confits
Sabayon au Raifort

ou

Esturgeon de Sologne en Gâteau Moelleux Langoustines Rôties
Pack Choï, Bisque Corsée

Viandes

Rognon et Ris de Veau, Basquaise de Piquillos, Raisins de Corinthe
Sauce Boucanière

ou

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

ou

Filet de Bœuf, Croûte de Noisettes
Légumes Glacés et Jus de Viande

ou

Lièvre de Chasse à la Royale, Sauce Riche et Parfumée
Selon la Recette de Mr Bernard Robin

***

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, Viande, Fromage, Dessert

88€

***

Mise en Bouche

***

Entrées

L'Intemporel Pâté en Croûte du Manoir Bel Air
Légumes Acidulés, Condiment Betterave au Vinaigre de Framboise

ou

Thon Albacore en Aller-Retour Brunoise de Fruits Tropicaux
Mangue en Vinaigrette Infusion de Safran

ou

Œuf Parfait, Champignons des Sous-Bois, Foie Gras Chaud
Gelée de Gruyère, Consommé de Volaille

Poissons

Filet de Dorade Royale, Emulsion au Champagne
Œufs de Harengs Fumés et Jeunes Pousses

ou

Sandre en Ecailles de Courgette, Poireaux Confits
Sabayon au Raifort

ou

Esturgeon de Sologne en Gâteau Moelleux Langoustines Rôties
Pack Choï Bisque Corsée

Viandes

Rognon et Ris de Veau, Basquaise de Piquillos, Raisins de Corinthe
Sauce Boucanière

ou

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

ou

Filet de Bœuf, Croûte de Noisettes
Légumes Glacés, et Jus de Viande

ou

Lièvre de Chasse à la Royale, Sauce Riche et Parfumée
Selon la Recette de Mr Bernard Robin

***

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

Mandarine

Crêpe Soufflée en Chaud-Froid aux Agrumes
Sauce Mandarine Infusée à la Coriandre

Chocolat

Ma Version du Mille-Feuille Chocolat en Gavotte
Mouss'Jivara Sauce Gingembre

Marron

Savarin Moelleux sous une Emulsion de Marron Glacé
Fraîcheur de Poire en Sorbet

Kirsch

Soufflé Rothschild, Opulente Robe Dorée
Et Joyaux de Fruits Confits Macérés au Kirsch

***

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,…