

Le Petit Manoir

* * * *

Les Incontournables du Petit Manoir

midi



Introduction

La daurade royale	33.-
Ceviche, patate douce, leche de tigre	
Le foie gras des Landes	33.-
Cœur truffé, chutney de saison, pain toasté	

Paragraphe salé

Le bison	43.-
Le tartare de Bison (140 g) Whisky et sel fumé, pousses de salicorne, toasts dorés, pommes allumettes*	
La joue de bœuf	45.-
Le traditionnel bœuf bourguignon, purée de pommes de terre fondante	
L'agneau pour deux personnes	120.-
L'épaule d'agneau confite 12 heures à l'ail et au thym, garniture de saison, jus corsé*	

Conclusion

Le fromage	15.-
Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux	



* les pommes allumettes et la base des jus ne répondent pas aux exigences du Label Fait Maison
Origines : Poissons - Atlantique | Viandes - France, USA, Suisse, Autriche
Informez-nous de vos allergies et intolérances.