

# 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	
Le sanglier	31.-
En terrine, confit d'oignons rouges aux baies de genièvre, petite verdurette	

### Paragraphe Salé

Le bison	43.-
Le tartare de Bison (140 g) Whisky et sel fumé, pousses de salicorne, toasts dorés, pommes allumettes*	
Le bœuf	45.-
Le traditionnel bœuf bourguignon, une 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	
Le chocolat	15.-
Palet croustillant aux deux chocolats, fève tonka et glace café de l'Artisan Glacier	



\* 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.