

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Les Incontournables du Chef

Introduction

Salade landaise 36.-
Foie gras, gésier confit, magret de canard fumé de la Maison Rougié, tomate fraîche et croûtons de pain.

Lentilles & Jambon 28.-
La salade de lentille verte du Puy, jambon de Bayonne, œuf mollet et vinaigrette à la moutarde douce

Foie gras de canard "Maison Rougié" 33.-
Terrine au naturelle, poivre à l'orange

Paragraphe salé

Épaule d'agneau confite 12 heures (À partager – 2 personnes) 120.-
Cuisson basse température, légumes de saison, jus corsé et purée de pomme de terre

Le Bœuf à la bourguignonne (ou à partager – 2 personnes) 47.-/ 90.-
Servi dans une cassolette, accompagné de purée de pommes de terre (pour 2 personnes).

Origines : | Viandes - France, Suisse, Espagne
Informez-nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus