CARTE

EnTRéEs

Saumon façon Gravlax à la betterave*, crème Savora, Blinis et pickles de légumes* | 11.00€

Poêlée de chipirons au pesto, tomates confites et sucrine | 12.00€

Foie gras de canard du Sud-Ouest IGP mi-cuit, Chutney de fraises du Lot & Garonne, pain aux noix | 14.00€

Comme un Poke bowl, Bœuf d'Aubrac mariné, légumes de saison*, Riz de Camargue et mangue | 14.00€

Soupe glacée de melon de Lectoure et pastèque au citron vert, Féta et pignons de pin | 9.00€

PLaTs

Suprême de volaille d'Ariège IGP aux champignons, Crème de patate douce*, sauce poulette au citron confit | 19.00€

Noisette de filet mignon de cochon IGP du Sud-Ouest, Polenta crémeuse aux olives, vierge de fèves et jus de viande | 18.00€

Pavé de Merlu Basque de ligne, Mousseline de céleri* à la pomme verte, jus de crustacés | 21.00€

Le jardin du Manoir, autour des légumes de saison*, Burrata crémeuse et vieux vinaigre balsamique | 17.00€

GRiLLaDEs

Servis avec frites et salade

Entrecôte française environ 300gr | 22.00€

Magret de canard IGP Sud-Ouest | 24.00€

Travers de cochon Capelin IGP Auvergne confit | 20.00€

Côte de Bœuf française environ 1kg200 | 56.00€

Côte de veau de l'Aveyron et du Ségala IGP environ 400gr | 32.00€

dESSeRts

Le Saint Honoré aux pêches de Fronton et verveine par Éclat de choux | 8.00€

Comme un mojito, choux citron vert, menthe et rhum | 8.00€

Autour des fruits rouges*, sirop à l'hibiscus, glace au Yaourt | 7.00€

Triptyque de fromage de chez Betty, mesclun, confiture Lucien Georgelin | 8.00€

Le café gourmand | 7.00€

Le thé gourmand | 8.00€

RESTAURANT

LE MANOIR *du prince*

ESPRIT PERGO

Prix nets service compris

* se référer à notre liste de fournisseurs locaux

CARTE

MeNU dU jOUr

Uniquement le Midi

Entrée du jour + Plat du jour | 15.00€

Plat du jour + Dessert du jour | 15.00€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour | 17.50€

TaPAs SAlés

Uniquement en Afterwork et soirée

Assiette de foie gras mi cuit IGP Sud-Ouest à partager, pain aux noix | 12.00€

Les chipirons au pesto à picorer | 10.00€

Le saumon Gravlax à la betterave* | 8.00€

Maki de bœuf d'Aubrac LR, raifort | 9.00€

Croquettes d'encornet au piment d'Espelette AOC | 9.00€

Planche de charcuterie de région*, condiment et beurre | 12.00€

Assiette de fromage de chez Betty | 12.00€

TaPAs SUcRés

Uniquement en Afterwork et soirée

Mousse au chocolat grand-mère, crumble praliné | 8.00€

Nos mignardises, choux, financier et tartelette | 8.00€

Les cookies aux éclats de chocolat | 6.00€

EnGageMenT PLaNèTe

Notre Restaurant s'engage dans une démarche éco responsable qui fait sens et notre fierté au quotidien, pour un meilleur futur.

Produit frais, de saison, locaux (circuit court)

Anti-gaspillage (Gourmet Bag & dons alimentaires)

Engagement **zéro plastique**

Tri sélectif de nos déchets

RESTAURANT

LE MANOIR *du prince*

ESPRIT PERGO