

Le Cellier du Manoir

Buffet "Les Jardins du Cellier..."

46 €

Votre escale du midi, du lundi au vendredi (selon les réservations)
Buffet lunch, from monday to friday (according to reservations)

"A la Carte..."

L'idée d'un soir, du lundi au dimanche et pour votre déjeuner du dimanche
Every evening, from monday to sunday and for your sunday lunch

"Menu Enfant / Children Menu"

14 €

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'ensemble des plats de la carte proposés par notre Chef, Laurent Fleutiaux, sont des plats "faits maison".
Étant très attaché à travailler des produits frais et de qualité, notre Chef se fournit majoritairement auprès d'artisans et de producteurs locaux

« Home-made » recipes are dishes prepared in the kitchen from raw produces.
Every course proposed by our Chef, Laurent Fleutiaux, on this menu is "home-made".
Being attached to working only with fresh produces of quality, our Chef's suppliers are mostly local artisans and producers.

Nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes
Dishes may contain allergens or traces of allergens

👉 Plat uniquement disponible le vendredi soir, samedi soir et dimanche midi
👉 Available only on Friday and Saturday evenings and Sunday lunch

Entrées / Starters



Saumon Bømlo / Sel de Cèpe / Raifort / Pickles de Saison 18 €
"Bømlo" Salmon / Cep Salt / Horseradish / Seasonal Pickles

Foie Gras de Canard du Périgord / Coing Fondant / Figue Acidulée 22 €
Perigord Duck's Liver "Foie Gras" / Quince / Acidulated Fig

Uniquement vendredi soir, samedi soir et dimanche midi / Only available friday and saturday evening and sunday lunch

👉 Gambas / Tempura d'Épices / Potiron / Condiments Vadouvan 19 €
👉 King Prawn / Spicy Tempura / Pumpkin / "Vadouvan" Condiments

Viandes d'Origine Française ou Union Européenne
Our Meats Comes Principally from France or Europe

Le Cellier du Manoir

Plats / Main Courses



Bar Vapeur / Baie de Citron / Emulsion de Coquillage / Crème d'Isigny / Palourdes au Grill 27€
Steamed Sea bass / Batak Citrus Berry / Shellfish Emulsion / Cream from "Isigny" / Grilled Carpet Shells

Côte de Veau à Basse Température/ Panais / Foie Gras de Canard / Légumes du Moment 30€
Low Temperature Veal Cutlet / Parsnip / Duck Liver "Foie Gras" / Vegetable Of the Moment

Uniquement vendredi soir, samedi soir et dimanche midi / Only available friday and saturday evening and sunday lunch

👉 Filet de Bœuf de Race Française / Gnocchi en Viennoise de Cèpe / Confit d'Oignon et 26€
Ventrèche de La Ferme « Abotia »

👉 French Beef Fillet / Cep Mushroom Gnocchi / Candied Onions and Pepered Bacon from "Abotia" Farm

Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts



Sélection de Fromages de Nos Régions, Mesclun à l'huile de Noix 12 €
Selection of French Cheese, Mesclun Mixed Salad with Nut Oil

Café Macquer / Mandarine / Crème Café d'Exception / Feuillet Caramel / Chocolat Grand Cru 12 €
Coffee / Tangerine / Coffee Cream dessert / Caramel Leaflet / Great Chocolate Selection

Poire Conférence Confite / Poivre Noir / Amertume de Cacao / Lait de Chocolat Blond 13€
Candied « Conference » Pear / Black Pepper / Cocoa Bitterness / Blond Chocolate Milk

Uniquement vendredi soir, samedi soir et dimanche midi / Only available friday and saturday evening and sunday lunch

👉 Ananas Victoria / Dacquoise Noix de Coco / Nougatine Blonde / Chocolat Zephyr / Citron Vert 13€
👉 Queen Victoria Pineapple / Coconut « Dacquoise » Biscuit / Blond Nougatine / « Zephyr » Chocolate / Lime

Certains desserts nécessitent une longue préparation, Nous vous suggérons de les choisir en début de repas
Some desserts require a long preparation, so we advise you to order them in the beginning of your meal