

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)

"À 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
Homemade recipes are cooked in the kitchen from raw produces

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
Our Chef, Laurent Fleutiaux, prepares our homemade recipes from seasonal, fresh and quality produces. Our suppliers are local artisans

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

🌀 Plat uniquement disponible le vendredi et samedi soir et dimanche midi
🌀 Available only on friday and saturday evenings and sunday lunch

Entrées / Starters



Crèmeux d'Asperges Vertes et Saumon Label Rouge Mi-cuit en Croûte d'Agrume et Sésame
Green Asparagus Cream and « Label Rouge » Salmon with Crust of Citrus and Sesame 18€

Foie Gras de Canard du Périgord Cuit au Naturel, Citron Jaune au Gingembre et Yuzu
Perigord Duck Foie Gras, Lemon with Ginger and Yuzu 21 €

uniquement vendredi et samedi soir et dimanche midi / only available Friday and Saturday evening and Sunday lunch

🌀 Gambas en Tempura d'Épices, Bisque de Crustacés au Piment d'Espelette, Rouille aux Aromates 19€

🌀 King Prawn in Spicy Tempura, Shellfish Bisque with Espelette Pepper, Spicy provençal Sauce with Herbs

🌀 Compression de Légumes Confits aux Aromates, Mozzarella Bufflonne à l'Huile d'Olive Vierge et Pistou de Roquette, Croquant au Parmesan 18€

🌀 Confit Vegetables Terrine, Buffalo Mozzarella with Virgin Olive Oil and Pesto of Arugula, Parmesan Crust

Le Cellier du Manoir

Plats / Main Courses



Côte de Veau Rôtie, Fondant de Pommes de terre aux Morilles et Pois Frais, Jus Crémeux au vin Jaune
Roasted Veal Chop, Potatoes with Morel and Young Peas, Creamy Vin Jaune Sauce 27€

Dorade Rôtie au Beurre Demi-sel, Condiments de Saison, Ecrasé de Pommes de Terre Acidulé au Citron Jaune
Sea Bream Roasted in Salted Butter, Seasonal Condiments, Mashed Potatoes Flavored with Lemon 23€

uniquement vendredi et samedi soir et dimanche midi / only available Friday and Saturday evening and Sunday lunch

🌀 Filet de Bœuf de Race Française Poêlé, Grosse Pomme Frite Croustillante à l'Estragon, Confit de Tomates au Jus de Vin 25€

🌀 Pan Fried French Beef Fillet, Crunchy Big French Fry with Tarragon, Tomatoes Confit with Wine Juice

🌀 Dos de Cabillaud Rôti, Couteau aux Aromates, Jeunes Pousses d'Epinards aux Eclats de Noisettes et Citron Jaune 24€

🌀 Back of Roasted Cod, Razor-shell with Herbs, Young Spinach with Hazelnuts and Lemon

Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts



Sélection de Fromages, Mesclun de Salade
Cheeses Selection, mixed Salad 9 €

Le Café Macquer : Espresso et Sélection d'Entremets
Entremets Selection Served with Espresso Coffee 10 €

Chou Craquant de Chocolat Intense, Framboises et Menthe Fraîche
Crunchy Dark Chocolate Puff Pastry Bun with Raspberries and Fresh Mint 11€

uniquement vendredi et samedi soir et dimanche midi / only available Friday and Saturday evening and Sunday lunch

🌀 Pavlova de Fraises et Framboises à la crème de Mascarpone, Jus de Fraise Acidulé 11€

🌀 Strawberries and Currant Pavlova Cake with Mascarpone Cream, Sour Strawberry Juice

🌀 Dacquoise Amande Noisette au Chocolat Blanc et Fève de Tonka 10€

🌀 Almond and Hazelnut « Dax » Cake with White Chocolate and Tonka Bean

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