

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



Foie Gras de Canard du Périgord Cuit au Naturel, Abricot Confit, Praslin de Pistache 22 €
Perigord Duck Foie Gras, Crystalized Apricot and Pistachio

Gravlax de Saumon Bømlø, Noix de Coco, Acidulé de Granny Smith et Vodka 18 €
Bømlø Gravlax, Coco nuts and Granny Smith Cream with vodka

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

🌀 Asperges Françaises à l'Emulsion Tiède de Chorizo Belotta et Pousses de Tétragone 21 €

🌀 French asparagus with Warm Emulsion of Chorizo Belotta and Tetragon

Le Cellier du Manoir

Plats / Main Courses



Côte de Veau Rôtie au condiment de Shiitake au Gingembre et Citron Jaune, 30 €
Champignons de l'Oise Grillés
Roasted Veal Chop with Ginger and Yellow Lemon Shiitake Condiment, Grilled Mushrooms

Filet de Daurade Royale Poêlé, 27 €
Garniture Grenobloise aux Pignons de Pin et Basilic
Fried Sea bream fillet, “Grenobloise” Garnish with Pine Kernel and Basil

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

🌀 Filet de Bœuf de Race Française Grillé aux Épices Fumées, Pickles de Légumes 27 €

🌀 Grilled French Fillet of Beef with Smoked Spices, Pickles of vegetables

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

Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts



Fromages de Terroir Sélectionnés par nos Soins, Mesclun de Salade 12 €
Cheeses Selection, mixed Salad

Tarte Carrément Chocolactée et Pralinée 12 €
Milk Chocolate and Praline Tart

Framboises Confites au Chocolat Blanc et Noix de Coco 12 €
Confit Raspberries with White Chocolate and Coconut

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

🌀 Feuilletés Craquants de Fraise à la Crème de Vanille Bourbon 13 €

🌀 Strawberry “Mille-feuille” with Bourbon Vanilla Cream

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