

MENU

FÊTE DES MÈRES

Vendredi 08/05 au dimanche 10/05

Apéro

- Rillettes de saumon fumé maison. 12€ le pot
- Planche tapas du Manoir. 9€ par personne

Entrées froides

- Asperges blanches au saumon fumé, oeufs mimosa, vinaigrette à la ciboulette. 21€
- Carpaccio de bœuf Holstein fumé, straciatella truffée, roquette et parmesan. 18€

Entrées chaudes

- Asperges blanches, sauce mousseline et crevettes grises. 21€
- Quenelles de homard aux petits légumes croquants, fondue de poireaux au cerfeuil, sauce Nantua. 21€

Plats

- Suprême de poulet jaune, méli-mélo d'asperges, émulsion de foie d'oie et truffes et sa purée aux herbes fraîches. 29€
- Carré de veau de lait, sauce estragon, légumes printaniers et son gratin dauphinois. 27€
- Filet de bar de ligne, sauce vin blanc, tomates confites et estragon, jardinière de légumes et fondue de poireaux. 29€



Plat végétarien

- Raviole géante farcie à la truffe, émulsion au parmesan et à la tartufata et poêlée de champignons.

21€

Desserts

- Douceur chocolat, fruits rouges et son caramel à la fleur de sel.

8€

- Pavlova aux fruits rouges et son coulis de fruits rouges.

13€

Cette carte est valable à partir du vendredi 9/5 au dimanche 11/5 inclus, uniquement sur réservation.

Les réservations se font au plus tard jeudi 8/5

Happy
Mother's
Day



COMMANDES

Pour vos commandes, veuillez commander en magasin ou par téléphone.

TRAITEUR DU MANOIR

Chaussée de Waterloo 115,
1640 Rhode-Saint-Genèse
02/358.13.17

M
Traiteur du
MANOIR