

LA MANUFACTURE VOUS PROPOSE SES MENUS CARTES

28.5 € (1 Entrée et 1 Plat ou 1 plat et 1 Dessert)

36 € (1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert)

Entrées « classiques »

Les oreilles de cochon servies tièdes et croustillantes - *L'entrée préférée du Chef*

Saumon cuit-cru en vinaigrette d'herbes et mesclun de salades

Terrine de gigot rustique, ciboulette, sel de Guérande, mignonnette et pain grillé

Poêlée d'encornets et piment doux à l'huile d'olive - *Supl 3 €*

Grosse salade verte aux herbes, huile d'olive citron - *moins de 180 calories*

Entrées « de Saison »

Les 3 Verrines « *Le Parfait* » légumes, lapin, gibier

Carpaccio de langue de bœuf servi tiède, vinaigrette ravigotée et petite salade de radis noir

Mille-feuille de céleri-rave et crème légère d'huîtres

Crème de châtaignes, œuf poché et lard - *Supl 3 €*

Poissons « classiques »

Daurade Royale rôtie à la pimentade et huile d'olive aux herbes - *Le moins calorique*

Filet de merlan poêlé aux épices

Dos de lieu rôti, pommes de terre miettes, jus de viandes et beurre noisette

Poissons « de Saison »

Aile de raie poêlée, crémeux de chou-fleur, jus acidulé

Filet de rascasse rôti et polenta crémeuse aux fruits secs - *Supl 4 €*

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de pommes de terre à l'huile d'olive - *Supl 6 €*

*La majorité de nos légumes est issue de l'Agriculture Raisonnée ou Biologique.
Nos légumes sont achetés sur le Marché de Rungis au Carré des Petits Producteurs.
Nous sommes également très vigilants sur l'achat de nos viandes et de nos poissons*

*Outre sa carte, Jean-Christophe LEBASCLE vous propose au tableau noir
quelques suggestions du jour comprises dans ce menu*

Viandes « classiques »

Joue de bœuf braisée au vin de Graves et purée de pois cassés

Pavé de noix d'entrecôte poêlé, pommade d'herbes et pommes purée

Tête de veau, cervelle et langue ravigotées

Viandes « de Saison »

Foie blond de canard gras poêlé et ragoût de lentilles vertes du

Puy (*comme un foie gras poêlé*) - *Supl 4 €*

Oie rôtie : La cuisse confite en parmentier et le filet rôti à l'os

Gibelotte de lapin de garenne (petits oignons, lardons, champignons), pommes fondantes - *Supl 4 €*

Fromages

Le Brie de Meaux et le Roquefort à la guillotine - *supl 7.5 €*

Les crottins de Chavignol de Gilles DUBOIS - *supl 7.5 €*

Desserts « classiques »

Gâteau moelleux au chocolat, pommes confites au gingembre

Brioche façon pain perdu au caramel laitier et sa glace - *Le dessert préféré de Madame La baronne*

Croustillant choco-banane

Assiette de glaces au lait et sorbets aux fruits frais

Desserts « de Saison »

Tarte fine aux pommes «4 coins», glace vanille (*A commander au début du repas*)

Crème brûlée au potimarron tout simplement

Brochette de petits macarons café-chocolat, sorbet cacao et petit pot chocolat

Feuillantine de poire caramélisée