

Le menu Manoir

Uniquement le midi

Entrée-plat ou plat-dessert 29€

Starter-main or main-dessert

Entrée-plat-dessert 36€

Starter-main-dessert

ENTRÉES / STARTERS

Salade de lentilles bio du Massegros aux agrumes et oignons rouges
Salad of organic lentils from Lozere, with citrus and red onions

Duo de truite fumée de Lozère*, avocat et crème ciboulette / Duo of smoked trout from Lozere*, avocado and chive cream

Foie gras maison mi-cuit à la figue confite et mariné au Sauternes, et son chutney de figues / Homemade foie gras cooked with candied figs and Sauternes, and its fig chutney

PLATS / MAIN COURSES

Filet de daurade royale, sauce au beurre blanc, riz basmati parfumé au lait de coco et citronnelle / Seabream fillet, butter sauce, basmati rice flavored with coconut milk and lemongrass

L'incontournable aligot d'Aubrac et sa saucisse de boeuf maturé d'Aubrac grillée aux herbes / The famous aligot from Aubrac and its matured Aubrac beef sausage grilled with herbs

Pièce de boeuf du boucher (200g), frites maison et salade / Steak beef (200g), homemade fries and salad

DESSERTS

Tarte au citron meringuée / Lemon meringue pie

Mi-cuit au chocolat / Chocolate lava cake

**Tarte fine aux pommes légèrement caramélisées
Lightly caramelized apple pie**

Origine des viandes : France, UE / Meat origin : France, UE
Pain du Fournil de La Malène / Bread from Fournil de La Malène

*Truite de la ferme aquacole de la Source de Saint-Freza / *Trout from aquaculture farm of Saint-Freza Source

Taxes et service compris / Tax and service included
La maison n'accepte pas les chèques / Checks are not accepted

