

C A R T E D E S A I S O N

PRODUITS FRAIS, CUISINE BISTRONOMIQUE FRANÇAISE

Chez MANAO, chaque plat raconte la saison.
La carte change au fil des mois pour célébrer la fraîcheur, la créativité et la générosité de notre cuisine.

L'apéritif

MINI CROQUES MONSIEUR 12€

à partager

QUEUES DE GAMBAS EN TEMPURA 14€

Les entrées

SALADE D'ENDIVES 11€

Duo d'endives assaisonnée de vinaigrette moutardée

VELOUTÉ DE POTIMARRON 12€

à la feta

OEUFPOCHÉ 13€

façon Bénédicte au saumon fumé

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 16€

Servis avec confiture de coing et pain de campagne grillé

PÂTÉ EN CROUTE "MANAO" 12€

LA SPÉCIALE N°2* 16€
DAVID HERVE/6PCS

HORS Categorie

Les Plats

BAVETTE D'ALOYAU 28€

Cuisiné à l'échalotte

FILET DE BŒUF ROSSINI 32€

Sauce foie gras

POITRINE DE VEAU CONFITE 31€

céleri rave et topinambour

CÔTE DE BŒUF MATURÉE 72€

Pour 2 personnes

CUISSE DE DINDE RÔTIE 28€

au sirop d'érable, servis avec
des pommes duchesses

DOS DE CABILLAUD 33€

Beurre blanc aux œufs de
truite, lentilles vertes

FILET DE MAIGRE 28€

cuit doucement, risotto de
coquillettes à la truffe

NOIX DE SAINTS JACQUES 29€

juste poêlées, avec des
tagliatelles et un jus bien corsé

Les desserts

CRÈME BRULÉE VANILLE 10€

MOUSSE CHOCOLAT 11€

Guayaquil 64%

BELLE PART DE TARTE TATIN 9€

avec une boule de glace au
yaourt

**ASSORTIMENT DE FROMAGES
AFFINÉS** 10€

CAFÉ GOURMAND 11€