

Menu

Saint-Valentin



AMUSES BOUCHES
COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
POSSIBILITÉ D'UNE OPTION SANS ALCOOL



LA SPÉCIALITÉ DE MANO

Le fameux Ceviche servi
avec sa purée de patate douce fumée, pickles, sauce leche del tigre



LA COQUILLE

La Saint Jacques accompagnée
d'une purée de carotte au gingembre,
condiment chorizo, et jus de volaille.

LA MER



Steak de thon,
Maïs en purée fumée & en condiment au paprika.
Émulsion à la sauge



LA TERRE

Quasi de veau,
riz vénéré crémeux, salicornes,
sauce truffée & jus court



DOUCEUR SUCRÉE

Perle du japon cuitent comme un riz au lait,
napées d'une douceur au caramel beurre salé,
Crumble chocolat & amandes
Glace à la cacahuète



95 euros / personne

Pour toutes allergies ou restrictions alimentaires
Merci de nous le faire savoir 3 jours avant la Saint Valentin

MANO

Origine des viandes : France

ENTRÉES

LE CEVICHE

16 €

Poisson du jour selon la pêche, purée de patate douce fumée, sauce leche del tigre, pickles d'oignons rouges et coriandre.

L'ŒUF

13 €

Œuf cuit basse température, purée de carottes au gingembre, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, chorizo et basilic.

LA TERRINE

15 €

Terrine de campagne (porc), condiment moutardé, mesclun & pickles.

LE POIR' EAU

13 €

Poireau juste croquant, poires en pickles et en gel, "poudre" d'œuf dur & sa vinaigrette à l'eau de vie.

LE PATÉ EN CROUTE

18 €

Le fameux paté en croute de la maison Montalet accompagné de pickles et de salade

LES ESCARGOTS 8 Pièces sans coquilles

14 €

Escargots de Bourgogne, chapelure de pain & sarrasin. Servis avec une émulsion persillade

VITELLO TONNATO

16 €

Carpaccio de veau cuit basse température, sauce tonato, pickles, câpres, amandes fumées et olives de Kalamata.

PLATS

LA VIANDE DU JOUR

28 €

Viande selon arrivage, purée de pomme de terre, champignons de Paris rôtis, Morbier fondant & son jus de cuisson

LA VOLAILLE

32 €

Volaille jaune des Landes cuisson basse température, polenta crémeuse, vierge de maïs & jus de volaille.

VEGGISOTTO

24 €

Risotto de riz vénéré au Grana Padano, légumes de saison snackés, pickles en variété.

LA PÊCHE DU JOUR

34 €

Poisson du jour selon arrivage, purée de courges rôties, salade de fenouil au sarrasin & sauce crémeuse au fumet de poisson

LA TARTOCHE DU CHEF

25 €

Tranche de pain de campagne, effiloché de cochon façon pulled pork, compotée d'oignons, vieux comté, ketchup, mayonnaise et pickles maison, pommes de terre croustillantes.

LA CÔTE DE BOEUF Pour 2 (ou pas)

Au poids

Servie avec des petites pomme de terre rôties, Mesclun de salade

Supplément Purée de pomme de terre = 5 € / Personne

DESSERTS

LE BROOKIE

12 €

La rencontre d'un brownie fondant et d'un cookie croustillant, servi avec un caramel au beurre salé, et une glace à la cacahuète.

PERLES DU JAPON

11 €

Perles du Japon cuitent comme un riz au lait, crumble au chocolat, caramel au beurre salé.

LA CRÈME BRULÉE

09 €

Un classique, simple et efficace avec un peu de piment d'Espelette

TUTTI FRUTTI

12 €

Tartare de fruits de saison, coulis mangue cassis légèrement acidulé et glace du moment.

ASSIETTE DE FROMAGES

18 €

Sélectionnés par le Chef & Benoît de la Maison *Fromages Sauvages*.



MENU DÉGUSTATION

Pour l'ensemble de la table

Comment ça marche ?

Le Menu dégustation
est disponible uniquement le soir
se compose de 5 plats, élaborés selon la saison.

Le Chef à carte blanche
pour vous faire kiffer,
néanmoins, il est primordial de lui préciser
vos allergies, intolérances
ou restrictions alimentaires.

LE MENU DU KIFF

Le Chef vous fait kiffer en 5 temps

69 €

ACCORDS METS & VINS

Accord 2 verres

28 €

Accord 3 verres

39 €

Accord 4 verres

52 €

Pour toutes demandes de privatisation, de grosses tablees,
ou d'événements particuliers, n'hésitez pas à nous solliciter



VINS AU VERRE

NOS VERRES DE ROUGE :

Coup de soleil / D. allois **BIO** 7 €

Syrah - Grenache - Mourvèdre / 2022

Les copains débordent / Mas du chêne **BIO** 8 €

Cinsault / 2023

Brouilly / Michel Guignier 9 €

Gamay - 2023

NOS VERRES DE BLANC :

Rhône - Stella Ducit / Saint Préfert **BIO** 9 €

VDF - 2023

Sauvignon - Côte Sauvage / Villa dria **IGP** 7 €

Colombard - Sauvignon / 2024

Chardonnay - Michel Guignier **AOP** 8 €

Chardonnay / 2023

NOS VERRES DE ROSÉS :

Renaissance / D. de La Périnade **IGP** 8 €

Grenache / 2022

Symphonie / Ste Marguerite **BIO** 10 €

Rolle - Grenache - Cinsault / 2023

NOS BULLES :

La cuvée - Laurent Perrier 18 €

Chardonnay - Pinot noir - Maunier

Prosecco - Naonis 10 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso 3,8 €

Allongé 4 €

Café Crème 7,5 €

Café Noisette 4 €

Déca 3,8 €

Cappuccino 7,5 €

Infusion du Chef 7 €

Verveine & mélisse de son Jardin

APÉRITIFS

Kir 10 €

Kir royal 19 €

Martini blanc / rouge 8 €

Ricard 3,5 €

Americano 9 €

COCKTAILS

Spritz 14 €

Cinzano ou Campari - Prosecco - eau gazeuse

Spritz Italicus 14 €

Italicus - Prosecco - eau gazeuse

Lillet tonic 14 €

Lillet rosé et tonic

Gin tonic 14 €

Beefeater

Acme 16 €

Monkey 47 16 €

BOISSONS

EAUX

Eau plate filtrée 5 €

Eau Gazeuse filtrée 5,5 €

Abatilles Plate 8 €

Badoit Rouge 9 €

JUS BOUTEILLES

Pomme Bio 8,5 €

Tomate Bio **RUPTURE** 8,5 €

FAIT MAISON

Jus De Saison 10 €

Thé Glacé 7,5 €

BIÈRES

La Vagabonde (Lager Blonde) 9 €

Expedition Brewery : Micro brasserie artisanale dans les Yvelines

La Voyageur (IPA) 9 €

Expedition Brewery : Micro brasserie artisanale dans les Yvelines

La Jean Louis (Sans Alcool) 8 €

Brasserie de Roche Colombe à Valence