Manoir Heraut du Lys

Une carte signée par le Chef Matthieu Bacher

MENU-Ete-2020-08.indd 1 29/07/2020 11:53

LES MENUS

MENU ÉPICURIEN — 79€
Le Chef vous propose une valse de saveurs, déclinée en 6 services.
Deux entrées, deux plats, fromages et dessert.
(servi à l'ensemble des convives)

LE P'TIT GOURMET — 20€
Élaboré avec les enfants & avec l'accord des parents.
Un plat et un dessert.

MENU SAVEURS — 42€
Découvrez les saveurs du moment en détails ci-dessous.
Selon arrivages et inspirations du Chef.
Une entrée, un plat et un dessert.

SAVEURS DU MOMENT

LE MENU SAVEURS
Une entrée, un plat et un dessert au choix :

ENTRÉES

Emietté de tourteau servi en carapace, guacamole acidulé
et radis daïkon mariné
ou
Asperges blanches juste cuites, vieux parmesan, jambon bellota,
œuf parfait et émulsion au lard de Colonata

—

PLATS

Pavé de saumon cuit sur la peau, poêlée de légumes wok
et shitaké, émulsion ponzu
ou
Noix de veau grillée, mousseline de patate douce
et polenta croustillante aux pequillos

—

DESSERTS

Paris Brest revisité, éclats de noix de pécan
ou
Fraîche déclinaison autour de la pastèque et de la groseille

UNE CARTE SIGNÉ PAR LE CHEF *MATTHIEU SEEBACHER*

Prix nets par personne. Aucun supplément au titre du Service n'est dû. Si en raison du marché, un plat s'avérerait manquant, nous vous prions de ne pas nous en tenir rigueur.

MENU-Ete-2020-08.indd 2 29/07/2020 11:53

ENTRÉES

PRESSÉ DE FOIE GRAS 22€
Pressé de foie gras mi- cuit, rhubarbe et fruits rouges en condiments, brioche toastée

LANGOUSTINES RÔTIES 19€
Crémeux de cresson, pickels et mousse de raifort

EMIETTÉ DE TOURTEAU 18€
Servi en carapace, guacamole acidulé et radis daïkon mariné

ASPERGES BLANCHES 17€
Juste cuites, vieux parmesan, jambon bellota, œuf parfait et émulsion au lard de Colonata

POISSONS

FILET DE BARBUE 37€
Asperges blanches glacées, ail des ours et jeunes pousses d'épinard, sauce mousseline à la bergamote

FILET DE ROUGET 34€
Glacé au jus de tête, risotto comme une paëlla, émulsion safranée

PAVÉ DE SAUMON 27€
Cuit sur la peau, poêlée de légumes wok et shitaké, émulsion ponzu

VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine française et communauté européenne

RIS DE VEAU CUIT AU BEURRE NOISETTE 38€
Perles de blettes farcies au chèvre frais, pommes dauphines

FILET DE BŒUF FRANÇAIS AU SAUTOIR 36€
Purée fine au beurre salé et mini légumes grillés, jus corsé à l'ail confit

SELLE D'AGNEAU ROULÉE AUX HERBES 34€
Mousseline de carottes rôties, petits légumes et sauce chimichurri

NOIX DE VEAU GRILLÉE 29€
Mousseline de patate douce et polenta croustillante aux pequillos

FROMAGES

CHARIOT DE FROMAGES 12€
Fromages affinés et sélectionnés par nos soins

DESSERTS

CITRON JAUNE EN TROMPE L'ŒIL 20€
Ganache au yuzu, insert marmelade de citron, menthe et citron caviar

CIGARE EN TROMPE L'ŒIL 18€
Crémeux chocolat au lait, insert praliné amande noisette et glace au lait d'amandes

BOUDDHA 18€
Meringue, riz au lait, carpaccio de main de bouddha et citron caviar

PARIS BREST 17€
Paris Brest revisité, éclats de noix de pécan

FRAICHE 15€
Déclinaison autour de la pastèque et de la groseille

Pour permettre à notre Chef Pâtissier, Alexandre Aulard, de préparer votre dessert avec tout le soin nécessaire, nous vous invitons à le choisir en début de repas.

MENU-Ete-2020-08.indd 3 29/07/2020 11:53

CETTE DEMEURE FUT BÂTIE EN 1850,

par le Général d'Empire « Guillaume, Jean-Marie Edouard Le Pays de Bourjolly de Sermaise » (1793 -1871),

Grand Officier de la Légion d'Honneur.

Ses armes figurent sur le fronton de l'entrée principale.

Nous lui devons également les Anciennes Écuries.

Il y avait au rez-de-chaussée une poulinière, un garage pour les voitures du Général et au premier étage les chambres du personnel. La Bergerie, ainsi que le terrain situé derrière celle-ci, étaient réservés aux moutons. Le parc a conservé son tracé, voulu par le Général, à l'exception du parking où se trouvait le potager.

Acquis fin 2013 par les nouveaux propriétaires

Le Manoir Héraut du lys est désormais un Hôtel d'exception composé de 20 Chambres et Suites, ainsi qu'un Restaurant Gastronomique aux charmes idylliques.

MENU-Ete-2020-08.indd 4 29/07/2020 11:53