

L'équipe...

En Coulisses, au Fourneau...

Laurent POULET | Chef
Mostafa BEN SMAIL | Plongeur
Timéo DEGARDIN | Pâtissier
Nicolas PERUZZO | Commis Cuisine
Savana | une sacrée futée (la Chienne du Chef)

Sur Scène, en Salle...

Kévin GIBRAT | Chef de rang

Car rien n'est possible sans l'Equipe.
Le Chef.



LA CUISINE DES PLAISIRS

Restaurant Laurent Poulet

« La Table **gastronomique** du Manoir de l'Etang »

04.92.00.00.00.

lacuisinedesplaisirs@laurentpoulet.com

66 allée du Manoir
06250 MOUGINS

www.laurentpoulet.com



« La Table **gastronomique** du Manoir de l'Etang »



à La CUISINE des PLAISIRS,
Le Chef vous propose une Cuisine du Coeur,
une Cuisine des Saveurs Originelles,
où il aime souvent mettre en valeur le Produit à l'état Brut !
Une carte qui évolue tous les jours en fonction du marché
avec des Produits de Saison,
des recettes réalisées à l'instinct, en se laissant guider par le produit,
sans limite à part le maintien de la Saveur de chaque Produit.

Et en gardant toujours à l'esprit l'une de ses règles de Vie,
règle n°7 : le Respect du Produit est le premier pas vers la Saveur.



Mon Ambition,
Partager les Plaisirs d'une Passion.

Laurent Poulet.



Entrées

Foie Gras de Canard de Mirande.

Pressé de Foie Gras de Canard aux Figues,
Chutney de Poires, confiture de Tomate, quelques pousses de Salades,
Réduction vin rouge-balsamique aux aromates d'ici,
& Pain figues-amandes-noisettes, toasté.

(recette servie froide)

Saint Jacques de Bretagne. Préparé devant vous !

Noix de Saint Jacques poêlées au Thym-Citron,
compotée de Tomate-Orange à l'Anis,
Fenouil bulbe mijoté à l'orange, quelques pousses de Riquette.

(recette servie chaude & froide)

Tomates pays au taquet !

Tomates marbrées verte, jaune et rouge en soupe froide,
Petite verte & Jambon Noir de Bigorre,
Tomate Roma farcie, confite et marinée,
Tomate jaune en tartine, Coeur de Boeuf poêlée, Riquette.

(recette servie chaude & froide)

Rouget de Roche de la Baie des Anges. (de Daniel, notre Pêcheur)

Filets de Rouget poêlés à l'huile d'Olive,
Vinaigrette aux foies de Rougets, Betteraves couleur de Pégomas,
têtes d'Encornets braisées aux Olives Noires, mélange de Salades.

(recette servie chaude & froide)



Pures Légumes

Courgette Trompette de Vence. (recette servie froide)

Courgette en trois recettes : Farcie, Soupe froide, Tartine,
Riquette et vinaigrette aux Pignons de pin.

Haricots Coco Blancs de Paimpol. (recette servie chaude)

Haricots Coco mijotés à la Sauge.

26 €



27 €



24 €



26 €

25 €

23 €



Poissons & Crustacés

Saint Pierre de la Baie des Anges. (de Daniel, notre Pêcheur)

Filet de Saint Pierre cuit dans une Fleur de Courgette pays,
Pomme de terre nouvelle Agata confite,
Jus de cuisson réduit, au Basilic.

Chapon du Cap d'Antibes. (de Daniel, notre Pêcheur)

Filet de Chapon grillé au Thym Citron,
Pomme de terre-Figue-pignons de pin,
Pistou de Roquette-Basilic-Persil plat.

Loup Sauvage de la Baie des Anges. (de Daniel, notre Pêcheur)

Filet de Loup, en deux cuissons, rôti au four, braisé façon Civet,
posé sur un lit de Trois Tomates pays mitonnées à l'huile d'Olive,
tartine d'un Caviar de Tomate noire, sauce Civet.

Homard bleu Breton.

Homard cuisiné **comme on veut !**

le Chef viendra vous suggérer quelques idées...

36 €



39 €

58 €

54 €



Viandes

Veau de Saint Gaudens.

Longe et Noix de Longe de Veau en deux cuissons :
poêlée & braisée à la Barigoule, jus simple réduit,
Artichauts Violets pays, Tomate Roma rôtie & Confite.

Boeuf Charolais.

Filet de Boeuf maturé poêlé,
palet de Pomme de Terre Spunta à l'huile d'Olive,
sauce Vierge de Tomate noire aux Olives noire Taggiasche, jus Classique.

Préparé devant vous !, pour 2 personnes (prix par personne)

Canard entier du Lauragais.

rôti au four, en 2 services,
Risotto de légumes du jour, jus réduit.

34 €

36 €

36 €





Fromages

Sélection de notre petite cage à fromages

16 €

Servi avec notre pain MAISON, notre huile d'Olive aux aromates d'ici, un beurre de Noix & Noisettes, un beurre de Pain d'épices, de l'ail confit, une confiture de Figues à l'échalote et oignons blancs confits.



Desserts

En pré-dessert, Notre patience gourmande :

Baba au Pastis & Pêche en deux façons.

Chocolat Noir.

23 €

"Madeleine", le tout chocolat !... / édition août 2008

Lingot au Crémeux Chocolat Araguani 72%, Praliné-Pignons de pin, craquant au Cacao, mousse au chocolat "1985" 61%, Mirabelles rôties, Glace au Chocolat Noir de Madagascar 34%.

Poire Louise Bonne.

22 €

L'émotion sucrée / version **une**

Demi-Poire Louise Bonne rôtie au miel, servie chaude, Coeur fondant praliné, croustillant Cannelle, Nage à la Vanille de Madagascar.

Pomme Golden & Pomme Granny Smith.

22 €

Le "Délice de Claudette" / version **XII**

Pomme Jaune façon Tatin fumée au Thym, Sablé bien bon, réduction Café, glace Café, Noix-Noisettes-Amandes torréfiées. Pomme Verte marinée et en granité, glace au Thym-Citron.

Pêche Jaune. Préparé devant vous !

24 €

Pêche pochée au Safran de Provence, puis caramélisée "minute", servie sur une crème aux Œufs Nature, Sorbet Pêche jaune.



Notre Carte, Les Caprices de la Saison !...

Carte 2016



: Plat uniquement à la carte.

: Plat devenu un classique de notre Table.

: Plat préparé devant vous.

Notre Carte évolue tous les jours en fonction du marché.

Poissons de méditerranée et des côtes Françaises, Viandes Françaises. Prix nets.



Menu
Inspirations du Moment

138 €

Menu composé, imaginé,
au moment avec Vous.

Le même menu sera servi
pour l'ensemble des convives de la table qui l'auront choisi.

Salés

Amuse-bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Viande

Fromage

Pré-dessert

Dessert

Mignardises

Nos Menus...

à découvrir prochainement.



: Plat devenu un classique de notre Table.



Menu
Couleurs Mouginoises

42 €

2 plats au choix et 1 café
Servi uniquement au déjeuner.

Salés

Amuse-bouche

Entrée

ou

Poisson

ou

Viande

ou

Fromage

ou

Dessert

Pré-dessert

Café

Mignardises



Menu
Plaisirs des Sens

67 €

Salés

Amuse-bouche

Entrée

Poisson

ou

Viande

Fromage

Pré-dessert

Dessert

Mignardises