

L'équipe...

En Coulisses, au Fourneau...

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

Sur Scène, en Salle...

Christian LEROUGE | Directeur de Salle
Sofia PUMAN | Commis de Salle

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



R E S T A U R A N T T H E M A T I Q U E

« La Table du **dîner** au Manoir de l'Etang »

Notre Carte

à La Table du Soir,
Le Chef vous propose une carte « bistrot »
qui évolue tous les jours en fonction du marché
avec des Produits de Saison,
où, de l'entrée au dessert,
le plat entier ou un seul élément de la recette est farci.

Les Farcis !

restaurant thématique

« La Table du **dîner** au Manoir de l'Etang »

04.92.28.36.00.
manoir.etang@wanadoo.fr

66 allée du Manoir
06250 MOUGINS

www.manoir-de-letang.com
www.laurentpoulet.com

Notre Carte évolue tous les jours en fonction du marché.

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



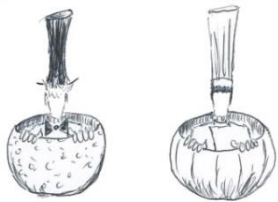
RESTAURANT T H E M A T I Q U E

« La Table du **dîner** au Manoir de l'Etang »

Même si nous vous suggérons
pour chaque recette la meilleure manière de la déguster,
tous nos Farcis peuvent être servis froids, tièdes ou chauds,
selon votre convenance.



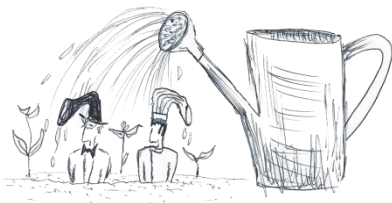
: Plat devenu un classique de notre Table.



Les Farcis de chez Farci !

Betterave pays farcie 16 €
d'une soupe de Poisson & Homard,
accompagnée de sa tartine de Fenouil.
(recette servie chaude)

Betterave pays farcie de têtes d'Encornet braisées, 16 €
mélange Niçois de salades.
(recette servie chaude)



Les Farcis tout Légume

Panais farci « tout légume », rôti au four, 16 €
mélange de salades Niçois.
(recette servie chaude)

Pomme verte farcie 11 €
d'une soupe de Betterave blanche,
accompagnée de sa tartine de Courgette aux herbes.
(recette servie chaude)

Pomme verte farcie 11 €
d'un velouté de Brocolis,
accompagnée de sa tartine de Céleri-Potiron.
(recette servie chaude)



Les Farcis Poisson & Crustacés

Cœur de filet de Cabillaud au Fenouil sec, rôti, 26 €
Pomme de terre farcie « tout légume »,
Sauce vierge de Poireaux.
(recette servie chaude)

Navet rond farci de Saint Jacques, 26 €
mijotées dans une soupe de Poisson & Homard,
Fenouil Bulbe braisé.
(recette servie chaud)

Filet de Loup farci Pissaladière, 25 €
Ratatouille d'octobre, jus de cuisson réduit.
(recette servie chaude)



Les Farcis Viande

Filet de Boeuf poêlé, 28 €
Aubergine farcie « tout légume », jus simple.
(recette servie chaude)

Souris d'Agneau braisée 5h, 27 €
Carottes fane pays farcies, jus de braisage.
(recette servie chaude)



Assiette de Fromages du Jour, 8 €
confiture de Pomme, mesclun.



Les Farcis Sucrés

Meringue Cannelle farcie aux Mirabelles rôties, 13 €
crème Diplômée, sauce Anglaise Classique.
(recette servie froide)

Baba aux Epices & Aromates d'ici, 13 €
Farci de Figues & Fruits Rouges,
Sorbet Framboise.
(recette servie froide)

Tuile croustillante farcie d'une mousse au 12 €
Chocolat Alunga, caramel de café,
sauce Chocolat noir chaude.
(recette servie froide & sauce chaude)

