

La Manufacture.

CARTE D'AUTOMNE

Enrique De Juan chef culinaire - Luis Antunes chef pâtissier

Les entrées .

- SAUMON "TIRADITO"**
Leche de tigre, gel au citron vert, huile infusée à la coriandre et crème d'avocats 19€
Allergène : céleri
- FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA**
Fromage de chèvre, coulis de potiron & gingembre et miel 18€
Allergènes : Lait, lactose, blé
- ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ**
Espuma de rattes à la truffe et tombée d'épinards 21€
Allergènes : Lait, lactose
- VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES**
Gyoza croustillant aux girolles, speck & gruyère 18€
Allergènes : lait, lactose, céleri, blé

Les plats .

Pâtes & Risotto

- RISOTTO AU POTIRON**
Purée de potimarron, potiron au soja et miel, parmigiano reggiano 24 mois 27€
Allergènes : lait, lactose, céleri
- TAGLIATELLE AUX TRUFFES UCINANTUM**
Ragoût de champignons des sous-bois 31€
Allergènes : lait, lactose, céleri, blé

Poissons

- DOS DE CABILLAUD AU MISO DOUX**
Purée de topinambours, tatin d'oignons rouges & jus d'oignon 32€
Allergènes : poisson, soja, lait, lactose, céleri
- SOLE MEUNIÈRE**
Écrasé de rattes, mini-légumes, beurre maître d'hôtel 43€
Allergènes : poisson, lait, lactose
- POULPE GRILLÉ**
Shichimi togarashi, crème de Haricots Coco, Pak Choy et échalotes confites 33€
Allergènes : poisson, lait, lactose, céleri, sésame

Viandes

- MAGRET DE CANARD**
Croquette de sa cuisse, aubergine baba ganoush et jus au pommes « Grenade » 35€
Allergènes : sésame, lait, lactose, céleri, blé
- COURONNE D'AGNEAU**
Mousseline de céleri-rave, crème au persil et jus d'agneau 42€
Allergènes : Lait, lactose, céleri
- MIGNON DE VEAU**
Girolles, salsifis poêlés, rattes sautées & sauce bordelaise 38€
Allergènes : Lait, lactose, céleri, sulfites

Les tartares .

Viande de boeuf du terroir hâchée minute

- CLASSIQUE** 28€
Cornichons, câpres, échalotes, jaune d'œuf bio
Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, moutarde
- OS À MOELLE, WASABI & NOISETTES DU PIEMONT** 28€
Os à moelle gratiné, tartare au wasabi et noisettes du Piémont
Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, noisette

Chaque tartare est accompagné de frites maison et d'une salade

Viandes maturées .

Viande maturée maison, de 45 à 75 jours, commande pour 2 personnes minimum.



HEREFORDSHIRE
(Angleterre)

BLACK PEARL
(Pologne)

CÔTE À L'OS
(Entrecôte avec l'os)

60€ PAR PERS.

70€ PAR PERS.

I-BONE
(Faux-filet avec l'os)

45€ PAR PERS.

55€ PAR PERS.

Accompagnements du Chef servis avec chaque viande maturée

Les desserts .

- LE PETIT PARIS-BREST** 12€
Au praliné, bien croustillant
Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, fruits à coque
- POIRE BELLE HÉLÈNE REVISITÉE** 12€
Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, fruits à coque
- BANOFEÉ GLACÉ SUR UN NID D'AMANDES CARAMÉLISÉES** 12€
Allergènes : blé, œuf, lait, lactose, fruits à coque
- L'ASSORTIMENT DE DESSERTS TRADITIONS** 12€
Crème brûlée vanille, mousse au chocolat noir, île flottante & crème anglaise
Allergènes : blé, œuf, soja, lait, lactose, fruits à coque

Le fait-maison est notre signature !

RESTAURANT :

> du Lundi à Vendredi de 12.00 à 14.00

> les jeudis & vendredis soirs de 18.30 à 21.00

> Speedlunch de 12.00 à 14.00

ÉPICERIE :

ouverte aux mêmes heures que le restaurant

PÂTISSERIE :

> Gourmandises à déguster et à emporter à l'épicerie

> Gâteaux sur commande 48h avant

ÉVÈNEMENTS :

> Privatiser notre restaurant composé de 2 salles dont 1 avec micro beamer pour vos futurs événements.