

# La Manufacture.

## CARTE D'AUTOMNE

Enrique De Juan chef culinaire - Luis Antunes chef pâtissier

### Les entrées .

#### TARTARE DE SAUMON

Gel au citron vert, huile infusée à la coriandre et crème d'avocats

Allergène : céleri

19€

#### FLEUR DE COURGETTE EN TEMPURA

Fromage de chèvre, coulis de potiron & gingembre et miel

Allergènes : lait, lactose, blé

18€

#### RIS DE VEAU CROUSTIFONDANT

Espuma de rattes à la truffe et tombée d'épinards

Allergènes : lait, lactose

19€

#### VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES

Gyoza croustillant aux girolles, speck & gruyère

Allergènes : lait, lactose, céleri, blé

18€

### Les plats .

#### Pâtes & Risotto

#### RISOTTO AU POTIRON

Purée de potimarron, potiron au soja et miel, parmigiano reggiano 24 mois

Allergènes : lait, lactose, céleri

27€

#### TAGLIATELLE AUX TRUFFES UCINANTUM

Ragoût de champignons des sous-bois

Allergènes : lait, lactose, céleri, blé

31€

#### Poissons

#### DOS DE CABILLAUD AU MISO DOUX

Purée de topinambours, tatin d'oignons rouges & jus d'oignon

Allergènes : poisson, soja, lait, lactose, céleri

32€

#### SOLE MEUNIÈRE

Écrasé de rattes, mini-légumes, beurre maître d'hôtel

Allergènes : poisson, lait, lactose

43€

#### POULPE GRILLÉ

Shichimi togarashi, crème de Haricots Coco, Pak Choy et échalotes confites

Allergènes : poisson, lait, lactose, céleri, sésame

33€

#### Viandes

#### MAGRET DE CANARD

Croquette de sa cuisse, crème d'aubergines fumées et jus au pommes « Grenade »

Allergènes : sésame, lait, lactose, céleri, blé

35€

#### FILET DE BICHE

Mousseline de céleri-rave, crème au persil

Allergènes : lait, lactose, céleri

36€

#### MIGNON DE VEAU

Girolles, salsifis poêlés, rattes sautées & sauce bordelaise

Allergènes : lait, lactose, céleri, sulfites

38€

### Les tartares .

Viande de bœuf du terroir hâchée minute

#### CLASSIQUE

Cornichons, câpres, échalotes, jaune d'œuf bio

Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, œuf, moutarde

28€

#### OS À MOELLE, WASABI & NOISETTES DU PIEMONTE

Os à moelle gratiné, tartare au wasabi et noisettes du Piémont

Allergènes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, noisette

28€

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

### Viandes maturées .

Pour une personne.

#### ENTRECÔTE DU TERROIR

39€

Accompagnements du Chef.



Maturée maison de 45 à 75 jours, pour 2 personnes minimum.



#### HEREFORDSHIRE

(Angleterre)

#### CÔTE À L'OS

(Entrecôte avec l'os)

60€ PAR PERS.

#### I-BONE

(Faux-filet avec l'os)

45€ PAR PERS.

#### BLACK PEARL

(Pologne)

70€ PAR PERS.

55€ PAR PERS.

Accompagnements du Chef servis avec chaque viande maturée.

**Vous avez la date...  
Nous avons le concept !**



Flasher le QR CODE pour  
accéder à notre brochure

#### 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.