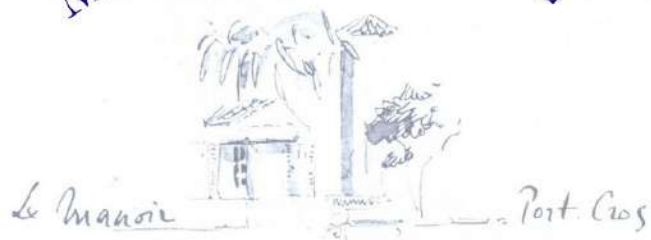


# MENU SPÉCIAL



## FÊTE DES MÈRES



### ENTRÉES À PARTAGER

Burrata, tomates anciennes à l'huile de truffe

Assiette provençale façon Manoir

### GRILLADE AU FEU DE BOIS À VOLONTÉ

Bavette de boeuf Black Angus

Ribs de porc confit 48h

Brochette de poulet fermier

Filet de la pêche du jour au thym du Jardin

### ACCOMPAGNEMENTS

Tian de légumes

Ratatouille au romarin du Jardin

Pommes grenaille aux aromates des garrigues

# MENU SPÉCIAL



# FÊTE DES MÈRES



## SAUCES MAISON

Béarnaise à la truffe

Jus de viande aux olives

Sauce vierge du Manoir

## DESSERTS GOURMANDS

Ganache chocolat Jivara, tuile grué de cacao, chocolat  
Guanaja grand cru

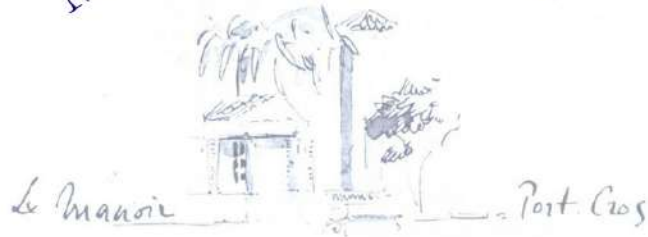
Abricot rôti au miel de lavande



70€ adulte      25€ enfant

**Prix nets TTC, services compris**

# MENU SPÉCIAL



## FÊTE DES MÈRES



### LA GRILLADE AU FEU DE BOIS

Tomahawk de Black Angus à partager  
environ 1kg

95 €

Tomahawk de veau français élevé aux graines  
environ 450g

50 €

Poisson de Méditerranée

13 € les 100g