

Le Manoir Saint-Jean***

Nos menus

Our menus



Nos menus, élaborés à partir de produits frais, évoluent en fonction de la disponibilité et de la qualité des produits, selon les saisons. Nous travaillons principalement des produits dits Naturels ou Bio.

Our menus are elaborated from fresh products and may vary according to the availability and the quality of the products, through the seasons. We mainly work on products said as Natural or Bio.

Les produits de saison sont toujours à l'honneur, et la région ne manque pas de productions toutes plus savoureuses les unes que les autres : volailles fermières, agneau du Quercy, raisin Chasselas de Moissac, melons du Quercy, truffes de Lalbenque, fromages de chèvre Cabécous. ... Mais aussi légumes et fruits frais des producteurs locaux.

Season products are always headlining and our district offers lots of productions of an always renewed flavour: Farm poultry, Quercy lamb, Chasselas de Moissac grapes, Quercy melon, Lalbenque truffles and Cabécou goat cheese. ... Still mentioning the vegetables and fresh fruit from the local producers.

Nos vins aussi méritent une mention particulière. Pour la plupart, la vigne est travaillée en biodynamie.

Our wines also deserve a particular mention. For most of them, the vineyards get worked in bio dynamics.

Ces vins sont le fruit d'une recherche précise, produits par des vignerons récoltants. Ils n'ont pas vu l'ombre d'une levure non indigène, sont peu filtrés (certains pas du tout) et possèdent surtout une dose infime de soufre.

They result from a thorough research, being produced by wine growing farmers themselves. They never met a single exogenous yeast, are slightly filtered (some are not at all) and, last but not least, they contain an extremely low sulphur rate.

Menus du marché et de saison

Market and season menus

Ils sont, comme les concertos de Vivaldi, principalement inspirés par les quatre saisons. Vous trouverez ci-après des exemples de menus de printemps, été, automne et hiver, tels que nous les proposons au Manoir Saint Jean.

They are mainly inspired, like the Vivaldi concertos, by the four seasons. You will find hereafter examples of menus for spring, summer, autumn and winter, as we offer at the Manoir Saint Jean.

info@manoirsaintjean.com

Tel: + 33 (0) 563.050.234

Fax: + 33 (0) 563.050.750

RCS Montauban B 438 952 467

Saint-Jean de Cornac FR 82400 Saint-Paul d'Espis

Le Manoir Saint-Jean

www.manoirsaintjean.com

GPS : Lat.: 44:08:54 Nord (ou 44,1484) Long.: 1:00:50 Est (ou 1,0139)

Le Manoir Saint-Jean***



Menus trois plats	Euros	Three course menus
Menu Saint Jean (Produits locaux extra)	39 €	Saint Jean Menu (Extra local products)
Menu Manoir (Top des produits locaux)	52 €	Manoir Menu (Top premium local)

Menu Epicurien	Euros	Epicurean Menu
Cinq plats (Top des produits locaux)	80 €	Five courses (Top premium local)

Menus Enfants	Euros	Children Menus
Traditionnel	15 €	Regular
Initiation à la Gastronomie	25 €	Initiation to Gastronomy

Menu Personnalisé	Customized Menu
Sur commande, réalisation de votre menu personnalisé (par exemple : végétarien)	Upon order, realization of your customized menu (vegetarian for instance)

*Nos prix s'entendent Service et Taxes compris
Le prix des menus inclut le pain et l'eau en carafe
Les autres boissons sont facturées à la carte*

*All our prices are inclusive of Service and Taxes
Menu prices include bread and tap water
Other drinks are extra charged*

*Le Manoir Saint-Jean****



Exemple de menu Epicurien d'été/Example of an Epicurean summer menu

Le menu Epicurien

Terrine de Foie mi-cuit / Compotée de Rhubarbe
Duck Liver Terrine, semi-cooked / Rhubarb Compote

*

Escalope de Foie de Canard poêlée au Verjus de Chasselas de Moissac
Duck Liver Cutlet, paned with Moissac Chasselas Grape and Juice

*

Gambas Sauvages à la Plancha / Sauce Provençale
Wild Gambas by the Plancha / Provence Sauce

*

Comme une Galantine de Poulette bio de Monsieur Sicard
Petits Légumes et Champignons
Biological Pullet from Mr. Sicard's in a kind of a Galantine
Small Vegetables and Mushrooms

*

Assiette de Fromages Affinés par Nos Soins
Home Cured Cheese plate

*

Dessert au Choix dans les autres Menus
Dessert to be Chosen in any of our Current Menus

80.00 Euros TTC

*Le Manoir Saint-Jean****



Exemple de menu Manoir en été / Example of a Manoir menu in summer

Le Menu Manoir

Entrées / First Course

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-cuit / Compotée de Rhubarbe

Duck Liver Terrine, Semi-cooked / Rhubarb Compote

Ou / Or

Escalopes de Foie de Canard poêlées, Chasselas et son Verjus

Duck Liver Cutlets, paned with Chasselas Grape and Juice

Plat / Main Course

Servi avec Petits Légumes de saison / Served with Season Vegetables

En duo, le Cabillaud et les Gambas Sauvages

Duet of Cod and Wild Gambas

Ou / Or

Ballotin de Pintade, Farce Fine, Jus Court

Guinea Fowl Ballotin, Fine Stuffing, Short Juice

Desserts

Chou Maison aux Framboises et Chantilly Yuzu

Homemade Raspberry Puff with Yuzu Whipped Cream

Ou / Or

Tarte aux Abricots et Romarin / Apricot and Rosemary Pie

52.00 Euros TTC

*Le Manoir Saint-Jean****



Exemple de menu Saint-Jean d'été/Example of a Saint-Jean summer menu

Le Menu Saint Jean

Entrées / First Course

Assiette autour de la mer

Saumon Sauvage de la Baltique, Gravlax, Tarama au Crabe.

A plate from the sea: Wild Baltic Salmon, Gravlax, Crab Tarama.

Ou / Or

Terrine Jacqueline, chair de Canette et son Cœur de Foie Gras

Jacqueline Terrine with Farm Duck meat and its Foie Gras Core

Plat / Main Course

Duo de Canette Fermière de chez Mr Sicard, Petits Légumes de Saison

Duet of Farm Duckling from Mr Sicard's, Small Season Vegetables

Ou / Or

Filet Mignon de Porc du Sud-Ouest, Petits Légumes de Saison

Fillet Mignon of local Pork, Small Season Vegetables

Dessert

Brownie au Chocolat Noir

Dark Chocolate Brownie

Ou / Or

Salade de Pêches de Moissac à la Menthe

Moissac Peach Salad with Mint

39.00 Euros TTC