

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 Organic.

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. 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.

Our wines also deserve a particular mention. For most of them, the vineyards get worked in bio dynamics. They result from a thorough research, being produced by wine growing farmers. They never met a single exogenous yeast, are slightly filtered (some are not at all) and they contain an extremely low sulphur rate.

Menus du marché et de saison

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

Market and Season menus

They are mainly inspired, like the Vivaldi concerti, by the four season climate of our Southern France. You will find hereafter examples of menus for spring, summer, autumn and winter, as we currently offer them at the Manoir Saint Jean's.

Le Manoir Saint-Jean***



Menu trois plats	Euros	Three course menu
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)
Servi sur précommande (2 jours mini)		Available after a 2-day anticipated order

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

*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 d'été/ Example of a summer menu

Le Menu "Manoir"

Entrées / First Course

Terrine de foie gras de canard, Mi-cuit maison

Homemade "half-cooked" duck liver terrine

Ou / Or

Escalopes de foie gras de Canard, Chasselas et verjus de Moissac

Duck liver cutlets, Moissac Chasselas grape and juice

Plat / Main Course

Filet de bœuf de race à viande Française, Légumes de saison

Beef fillet of French beef breed, season Vegetables

Ou / Or

Ballotin de Pintade fermière, farce fine et Légumes de saison

Guinea Fowl ballotin, fine stuffing and season Vegetables

Desserts

Sablé fleur de sel, abricots de Moissac et romarin

Flower of salt short crust, Moissac apricots and rosemary

Ou / Or

Autour de la fraise de Moissac

Round about the Moissac strawberry

52.00 Euros TTC

*Le Manoir Saint-Jean****



Exemple de menu d'été / Example of a summer menu

Le menu "Epicurien"

Servi sur précommande (2 jours mini) / Available after a 2-day anticipated order

Mise en Bouche / Appetizer Plate

*

*Terrine de foie gras de canard mi-cuit
Homemade duck liver terrine*

*

*Escalope de foie de canard frais poêlée. Chasselas de Moissac et son verjus
Fresh duck liver cutlet, paned with Moissac Chasselas grape and juice*

*

*Gambas sauvages à la plancha
Wild gambas "a la plancha"*

*

*Ballotin de Pintade fermière - Petits légumes de saison
Farm Guinea Fowl ballotin - Seasonal small vegetables*

*

*Assiette de Fromages Affinés par Nos Soins
Home cured cheese plate*

*

*Dessert au choix dans les autres menus
A dessert to be chosen in any of our current menus*

80.00 Euros TTC