

- **An Example 'Seasonal A la Carte' menu**

**Hors d'oeuvres**

\*\*\*\*\*

**Souple de cabillaud fumé, huîtres au sabayon de citron (£25)**

*(Home-smoked haddock soup and native oysters in a lemon sabayon)*

ou

**Terrine de foie gras aux coings, gelée au vieux vinaigre balsamique (£30)**

*(Terrine of foie gras and quince; aged balsamic vinegar gelée)*

ou

**Coquille St Jacques, filets de rouget et St Pierre à l'escabèche de légumes au citron vert (£30)**

*(Warm fillets of red mullet, John Dory and scallop on marinated vegetables; herb and lime vinaigrette)*

ou

**Macaronis au beurre de truffes noires du Périgord; grosses langoustines de petite pêche poêlées (£30)**

*(Macaroni in a truffle jus and pan-fried langoustines)*

ou

**Salade de cresson, foie gras de canard poêlé, boudin noir et pommes; cannelle et vinaigrette aux noisettes (£29)**

*(Watercress salad with pan-fried duck foie gras; apple, black pudding and roasted hazelnut dressing)*

ou

**Assiette printanière (£30)**

*Lamb sweetbread and morels in a Gewurztraminer sauce; asparagus with a lemon sabayon)*

ou

**Raviole d'oeuf de poule aux truffes noires du Périgord; jus de volaille et beurre meunière (£32)**

*(Ravioli of herb purée and poached egg with Périgord truffles; meunière butter and roasting juices)*

\*\*\*\*\*

**Poissons et crustacés**

All our main course dishes are served with vegetables

**Escalope de loup de mer à la vapeur; jus aux huîtres et coquillages; caviar impérial (£36)**

*(Steamed fillet of sea bass on a herb purée; oyster jus and "oscietra gold" caviar)*

ou

**Médallion de lotte rôtie au jus moutarde et coquilles St Jacques poêlées à la crème de topinambours (£34)**

*Pan-fried scallops and monkfish fillet, Jerusalem artichoke purée and mustard jus)*

ou

**Turbotin rôti sur lit d'aromates; fumet de vin rouge et beurre blanc (£32 per person - For two guests)**

*(Roasted baby turbot on a bed of scented herbs; red wine jus and lemon butter)*

\*\*\*\*\*

**Volailles, viands et abats**

All our main course dishes are served with vegetables

**Médailon de lotte mariné aux feuilles de citron, riz sauvage aux amandes et cannelle; huile vierge au citron confit (£32)**

*(Citrus marinated monkfish fillet, wild rice with almonds and cinnamon; lemon confit dressing)*

ou

**Filets de rouget poêlés, brandade de morue, fricassée de calamars (£34)**

*(Pan fried fillets of red mullet, salt cod brandade and fricassée of squid; bouillabaisse jus)*

ou

**Escalope de turbot braisée aux asperges et girolles; jus parfumé à la ciboulette (£36)**

*(Braised turbot fillet with asparagus and girolles; chive scented jus)*

ou

**Coffre de volaille des Landes en vessie, sauce au vin de Porto blanc et truffes (£34 per person - For two guests)**

*(Breast of truffled Landes chicken steamed in a papillote; white Port wine and truffle sauce)*

ou

**Caille des Dombes farcie; sauce au vin de pamplemousse et Pineau des Charentes (£32)**

*(Bones quail, filled with a pâté made with its liver; grapefruit wine and Pineau des Charentes sauce)*

ou

**Suprême de canette de Trelough rôti, gratin de navets et jus de canard lié au foie gras (£32)**

*(Roasted breast of Trelough duck, turnip gratin, foie gras sauce)*

ou

**Epaule de lapin braisée à l'essence de Pinot Noir et filet rôti dans sa panouffle, jus parfumé à l'estragon et moutarde (£34)**

*(Braised rabbit shoulder, Pinot Noir red wine sauce and roasted loin in a tarragon mustard jus)*

ou

**Carré ou selle de cochon de lait, jus à la marjolaine (£36 per person - For two guests)**

*(Roasted best-end or saddle of suckling pig; marjoram scented jus)*

ou

**Pomme de ris de veau rôti, truffes d'été et jus de cuisson parfumé au citron (£35)**

*(Roasted veal sweetbreads, watercress puree and wild mushrooms, summer truffle; lemon scented roasting jus)*

\*\*\*\*\*

*A vegetarian A la Carte Menu is also available.*

*A selection of dishes are available for children.*

\*\*\*\*\*

#### **FROMAGES**

**La ronde des fromages fermiers (£17)**

*(Farmhouse cheeses from France and Great Britain in the traditional way)*

\*\*\*\*\*

#### **DESSERTS**

**Palette de glaces et sorbets du moments (£16)**

*(Home made ice cream and sorbets on a painted palette)*

**Assiette aux parfums de caramel (£18)**

*(A theme on one flavour caramel)*

**Gelée de fraises des bois, soupe de rhubarbe rosée; granité de sauternes et menthe fraîche (£20)**

*(Wild strawberry gelée, pink rhubarb soup, mint and sauternes granité)*

**Millefeuille au cacao, ganache "Caraïbe"; glace aux grains de café (£18)**

*(Cocoa millefeuille, "Caraïbe" chocolate ganache; coffee bean ice-cream)*

**Le paquet surprise du Manoir (£18)**

*(Iced orgeat parfait and lemon confit in fine biscuit leaves; warmed cherries in their own coulis)*

**Conversation aux framboises tièdes, Panacotta à la vanille (£18)**

*(A vanilla Panacotta and warm raspberries in a caramelised pastry case)*

- **An Example 'Menu Gourmand'**

Appetizer plate

\*\*\*\*\*

Terrine of foie gras and baby leeks

\*\*\*\*\*

Quail egg, spinach, parmesan and truffle raviolis, in a poultry jus and meunière butter

\*\*\*\*\*

Tian of crab with fillet of sole; Gewürztraminer sauce

\*\*\*\*\*

Roasted best end of new season Somerset lamb and pan-fried sweetbreads on a sweet garlic purée

\*\*\*\*\*

Mango soup, fresh peppermint; passion fruit sorbet

\*\*\*\*\*

Hot chocolate fondant, pistachio ice-cream and Amaretto sauce

\*\*\*\*\*

Coffee and petit fours et chocolats du Manoir

\*\*\*\*\*

Cheese may be taken as an extra course (£11)

*This is a sample copy of the Menu Gourmand, which is served daily for lunch and dinner. A vegetarian Menu Gourmand is also available*



---

## Le Manoir aux Quat' Saisons

- **An Example 'Menu du Jour'**

Appetizer

\*\*\*\*\*

Salade Landaise

(Pressed Duck Confit with a Truffle Jelly served with a Summer Salad)

ou

Tortellini de Crabe et Germes de Soja, Jus a la Citronelle

(A tortellini of Crab and Soya, with Lemon Gras scented juice)

\*\*\*\*\*

Filet de Cabillaud Poele au Jus de Dinde et Capres, Puree de Pomme de Terre

(Pan fried Fillet of Cod served with Potato Puree and a Turkey Juice, scented with Capers)

ou

Supreme de Poule Faisane Farci aux Champignons Sauvages, jus au vieux Xeres

(Roasted Hen Pheasant filled with Wild Mushrooms in an old Xeres juice)

\*\*\*\*\*

Parfait Glace aux Marrons, Sauce Vieux Rhum et Chocolat

ou

Creme Brulee a la Vanille de Bourbon

*This is a sample copy of the Menu du Jour, which is served Monday to Friday - for lunch - from 12.15pm to 2.15pm, excluding bank holidays. A Vegetarian Menu Du Jour is also available.*