

La Manufacture.

CARTE D'HIVER - ACTE 2

Fabrizio Lo Votrico chef cuisinier - Luis Antunes chef pâtissier

Les entrées .

- CHOU-FLEUR CUIT AU SEL, FONDUE DE PECORINO AU CHANVRE VÉGÉ** 15€
Espuma au lait battu
Allergènes : lait, lactose
- BONBON DE PORC MIJOTÉ MOELLEUX** 16€
Aïoli de coing, gremolata et noix confites
Allergènes : blé, oeufs, moutarde
- RADIS DES « PANIERS DE SANDRINE » MARINÉS** 18€
Consommé de Katsuobushi
Allergènes : poisson, soja
- ESCALOPE DE FOIE-GRAS POÊLÉE** 21€
Pain brioché maison et réduction façon Coca Cola®
Allergènes : blé, oeufs, sulfite
- TATAKI DE THON** 23€
Oranges sanguines, ses zestes et pistaches de Bronte
Allergènes : poisson, pistache

Les plats .

Pâtes & Risotto

- GNOCCHI DE POTIRON BY la Manufacture.** 28€
Pleurotes, guanciale et gorgonzola au mascarpone
Allergènes : blé, oeufs, lait, lactose
- RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM VÉGÉ** 30€
Copeaux de Parmesan Regiano 24 mois d'affinage (min. 2 pers.)
Allergènes : lait, lactose, sulfite

Poissons

- FILET DE SKREI RÔTI SUR PEAU** 36€
Pois chiches, poivrons confits, pommes de terre au lomo iberico, sauce piquillos
Allergènes : poisson, lait, lactose
- NOIX DE SAINT-JACQUES EN CROÛTE DE SÉSAME** 39€
Purée de carottes, olives noires et choux de Bruxelles
Allergènes : lait, lactose, sésame, mollusque

Viandes

- CAILLE FARCIE À LA SALSICCIA ITALIENNE** 36€
Pommes de terre croustillantes, artichauts frits, minis-carottes et jus de cuisson
Allergènes : lait, lactose, sulfite
- FILET DE BOEUF DU TERROIR, SAUCE AU NERO D'AVOLA** 42€
Écrasé de pommes de terre et minis-légumes des « Paniers de Sandrine »
Allergènes : lait, lactose, sulfite

Le fait-maison est notre signature !

Les tartares .

Viande de boeuf du terroir hâchée minute

- WINTER STYLE** 26€⁵⁰
Avec du chou rouge fermenté
Allergènes : blé, oeufs, moutarde
- FILET AMÉRICAIN** 26€⁵⁰
Classique filet américain
Allergènes : blé, oeufs, moutarde
- MOELLE ET WASABI** 26€⁵⁰
Os à moelle & tartare wasabi
Allergène : blé

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



Laissez-vous tenter pour une délicieuse viande maturée par nos soins.

Nous proposons une carte spéciale pour les amateurs de viandes.

Sublimé au Caviar .

Caviar goût russe ou goût iranien de la maison Mailian-Mailov®

- 50 gr AVEC ACCOMPAGNEMENT** 150€
Pour 1 à 2 personnes
- 100 gr AVEC ACCOMPAGNEMENT** 300€
Pour 2 à 3 personnes

Les accompagnements : **Façon Cosaque** Pommes de terre écrasées, crème aigre & ciboulette, **Oeufs brouillés**, **Déclinaison** Oignons, oeufs, câpres, ciboulette, pommes de terre, croûtons & fromage frais

Les desserts .

- LE PARFAIT GLACÉ AUX NOIX DE MACADAMIA & SA SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ** 12€
Allergènes : blé, lait, lactose, oeufs, fruits à coque
- BABA AU RHUM MAISON, CHANTILLY & VANILLE** 12€
Allergènes : blé, oeufs, soja, lait, lactose, fruits à coque
- MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR & SORBET À L'ORANGE** 12€
Allergènes : oeufs, lait, lactose, fruits à coque
- L'ASSORTIMENT DE DESSERTS TRADITIONS** 12€
Allergènes : blé, oeufs, soja, lait, lactose, fruits à coque

RESTAURANT :

- > du Lundi à Vendredi de 12.00 à 14.00
- > les jeudis & vendredis soirs de 18.30 à 21.00
- > Speedlunch de 11.30 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.