



### POUR ACCOMPAGNER VOTRE APÉRITIF !

#### Le Saucisson

*Saucisson sec de porc, fait maison  
Entier et à découper par vos soins*

8

### SUR LE POUCE

*Vite fait, bien fait & avec le sourire !*

#### La Salade (*uniquement le midi*)

*Salade César, sauce vitello et poulet croustillant*

15

#### L'omelette (*uniquement le midi*)

*Omelette jambon & fromage*

12

#### La Tartiflette (*uniquement le midi*)

*Tartiflette maison & salade*

16

**Chef de cuisine : Laurent Mouillon**

*Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes,  
n'hésitez pas à informer notre équipe de restrictions alimentaires.  
Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.*

## LES ENTRÉES

Retour de forêt	14
<i>Gnocchi de champignons de Paris, poêlée de champignons, châtaignes, émulsion de reblochon</i>	
Crèmeux d'Automne	12
<i>Œuf mollet, légumes d'automne et crème de curry</i>	
Terre & Rivière	14
<i>Crèmeux de betterave, gelée de citron et truite fumée</i>	
Souffle d'Asie	18
<i>Minestrone aux saveurs d'Asie et langoustines</i>	
Soupière sauvage	16
<i>Escargots, cèpes et châtaignes en soupière feuilletée</i>	

## LES PLATS

Veau du verger	17
<i>Bavette de veau à la normande (Camembert, cidre, pommes et champignons)</i>	
Volaille des bois	16
<i>Dos de volaille farcie aux cèpes</i>	
L'onglet de bœuf	22
<i>Onglet de bœuf sauce Bordelaise</i>	
Jarreton à la Feuille Verte	16
<i>Jarreton de porc, chou vert et jus corsé</i>	
Mer & soleil	23
<i>Saint-Jacques et gambas au chorizo</i>	

## L'INCONTOURNABLE

### Les Ravioles

*Ravioles à la ricotta, dèss de homard et crème de Sauternes*

Petite 17

Grande 26

## LES FROMAGES

Le Trio	7
<i>Munster, Tomme de Savoie, Pont-l'Évêque</i>	
<i>Servis avec une salade fraîcheur</i>	
L'Aumônière	8
<i>Bleu &amp; poire au vin</i>	
<i>Servi avec une salade fraîcheur</i>	

## LES DESSERTS

Évasion Caraïbes	8
<i>Banane flambée au rhum, pannacotta coco et sablé aux deux cuissons</i>	
Chocolat & épices	9
<i>Mi-cuit chocolat, tuile et sorbet à l'orange épicée</i>	
Trésor du Manoir de la Chapelle	8
<i>Tartelette aux coings et noix caramélisées du jardin du Manoir de la Chapelle</i>	
Le Gourmand	9
<i>Café ou thé &amp; 5 mignardises</i>	
Éclat du verger	9
<i>Pomme confite au caramel, chiffonnade croustillante et crème épaisse</i>	
Douceur glacée	8
<i>Nougat glacé et coulis de fruits rouges</i>	

Le Menu  
"Jacques"

49

Mise en bouche

\*\*\*\*\*

Souffle d'Asie

*Minestrone aux saveurs d'Asie et langoustines*

ou

Soupière sauvage

*Escargots, cèpes et châtaignes en soupière feuilletée*

\*\*\*\*\*

L'onglet de bœuf

*Onglet de bœuf sauce bordelaise*

ou

Mer & soleil

*Saint-Jacques et gambas au chorizo*

\*\*\*\*\*

Le Trio

*Munster, Tomme de Savoie, Pont-l'Évêque*

ou

L'Aumônière

*Bleu & poire au vin*

\*\*\*\*\*

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

*Entrée + Plat 27*

*Plat + Dessert 23*

*Entrée + Plat + Dessert 35*

Retour de forêt

*Gnocchi de champignons de Paris, poêlée de champignons, châtaignes, émulsion de reblochon*

ou

Crèmeux d'Automne

*Œuf mollet, légumes d'automne et crème de curry*

ou

Terre & Rivière

*Crèmeux de betterave, gelée de citron et truite fumée*

\*\*\*\*\*

Veau du verger

*Bavette de veau à la normande (Camembert, cidre, pommes et champignons)*

ou

Volaille des bois

*Dos de volaille farcie aux cèpes*

ou

Jarreton à la Feuille Verte

*Jarreton de porc, chou vert et jus corsé*

ou

Poisson du marché

*Demandez nos suggestions*

\*\*\*\*\*

Évasion Caraïbes

*Banane flambée au rhum, pannacotta coco et sablé aux deux cuissons*

ou

Trésor du Manoir de la Chapelle

*Tartelette aux coings et noix caramélisées du jardin du Manoir de la Chapelle*

ou

Douceur glacée

*Nougat glacé et coulis de fruits rouges*

