

Restaurant « Saveurs du Manoir »



Bref Historique



Le Château Piquemal (aujourd'hui le Manoir d'Agnès) a été construit à la fin du 19^{ème} siècle par une riche famille mi-ariégeoise et mi-audoise. Il fut racheté par la Société Alais-Froges-Camargue* lors de son installation à Tarascon en 1928 pour en faire sa maison d'administration et le restaurant des ingénieurs (*plus communément connu sous la dénomination du « mess de Péchiney »*).

**usine électrochimique spécialisée dans l'électrometallurgie.*

Menu 15 €

« Petit Gastronomes »

Entrée du moment



Suggestion viande ou poisson



Pâtisserie du jour

- Menu servi pour les enfants jusqu'à 10 ans -



Tous nos plats sont « faits maison ». Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Restaurant « Saveurs du Manoir »

Nos plats vous sont proposés selon l'arrivage des produits frais avec pour seul objectif VOTRE SATISFACTION en associant toujours des produits de qualité pour le plaisir de vos papilles.

Menu « Plaisirs des Sens » 34 €

Amuse bouche



Inspiration du moment
selon la saison et le marché

ou

Assiette terre et mer



Proposition du boucher

ou du poissonnier



Carte des Desserts

Formule sur ce menu :
le midi du mercredi au vendredi
Entrée + Plat ou
Plat + dessert à 28 €

Menu du Chef à 45 €

Amuse bouche



Foie gras à ma façon

ou

Coquillages et crustacés



Suggestion du poisson

selon arrivage

ou

Filet de bœuf rôti aux cèpes



Carte des desserts



Prix nets

Rue Saint Roch 09400 TARASCON/ARIEGE Tél : 05.61.64.76.93

Restaurant « Saveurs du Manoir »



Menu Dégustation à 58 €

Amuse bouche



Foie gras à ma façon



Coquillages et crustacés



Filet de bœuf rôti aux cèpes

ou

Suggestion du poissonnier
selon arrivage



Assiette de Bethmale



Carte des desserts

Plats à emporter

Entrée du moment	10 €
Foie gras de canard	14 €
Cannellonis de St Jacques	15 €
Plat du jour	15 €
Dessert à emporter	5 €

Restaurant « Saveurs du Manoir »

Entrées

Inspiration du moment selon la saison et le marché	15 €
Coquillages et Crustacés	22 €
Foie Gras de canard mi cuit selon l'inspiration du moment	18 €
Foie gras chaud et compagnie	23 €

C
A
R
T
E



Plats

Suggestion du poissonnier selon arrivage	25 €
Tournedos de filet de bœuf aux cèpes	32 €
Pigeon aux deux cuissons sauce morilles	35 €

Desserts

Pâtisserie du jour	7 €
Coupe de glace ou sorbet	7 €
Gratinée aux framboises	8 €
Fondant au chocolat chaud crème vanille	8 €
Assiette de Bethmale	10 €



Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes à caractère obligatoire. Il conviendra de signaler les allergies à la prise de commande. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Restaurant « Saveurs du Manoir »



Menu de Noël 58 €

Amuse bouche

Foie gras de canard mi-cuit et sa glace aux épices

Chaud froid de lotte aux coquillages

Ballotine de boeuf, cèpes et légumes oubliés

Bûchette praliné et noisettes

- 72 € avec accord mets et vin (2 verres) -



Menu de la St Sylvestre 100 €

Blinis saumon fumé et avocat en amuse bouche

Ballotine de foie gras de canard et poitrine de pigeon aux truffes

Ravioles de noix de St Jacques, bouillon de crustacés à la badiane

Rafraîchissement citron vodka

Pavé de cerf rôti sauce grand veneur

Tarte fromagère et fruits d'automne

Croquant chocolat praliné et noisettes

Menu à 120 € avec accord mets et vins (3 verres de vin)