

# Restaurant « Saveurs du Manoir »



## Bref Historique



Le Château Piquemal (aujourd'hui le Manoir d'Agnès) a été construit à la fin du 19<sup>ème</sup> 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

## *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

# 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.