Restaurant « Saveurs du Manoir »

Bref Historique

Le Château Piquemal (aujourd'hui le Manoir d'Agnès) a été construit à la fin du 19ème 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'électrométallurgie.*

Menu 15 €

« Petit Gastronome »

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

2 Rue Saint Roch 09400 TARASCON/ARIEGE Tél : 05.61.64.76.93

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 €

2 Rue Saint Roch 09400 TARASCON/ARIEGE Tél : 05.61.64.76.93

Restaurant « Saveurs du Manoir »

CARTE

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 €

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.