

## « La Table du Normandoux »

Notre chef Christophe FUSEAU, Maître Restaurateur depuis 2018, son adjoint Damien RICHETIN et toute l'équipe sont heureux de vous proposer la carte d'été de La Table du Normandoux.

Notre carte évolutive change régulièrement au gré des saisons et des arrivages journaliers.

« Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large. »

Paul GAUGUIN

La plupart de nos légumes sont issus de producteurs locaux

Nos fonds et fumés proviennent de la marque CHEF®

Tous nos plats sont faits maison, confectionnés sur place à partir de produits bruts, ce qui peut générer de l'attente.

Toutes nos viandes sont d'origine française et Union Européenne (Bavette Black Angus Irlande)

# Les Menus

## Le menu du Manoir

*Suggestion du jour à l'ardoise*

Entrée et plat ou Plat et dessert	16 €
Entrée, plat, et dessert	19 €

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

## Le menu Gourmand

Entrée et plat ou Plat et dessert	24 €
Entrée, plat, et dessert	30 €

## Le menu Découverte

Entrée, plat et fromage ou dessert	36 €
Entrée, plat, fromage et dessert	42 €

## Pour les enfants 12 €

*Plat*

Filet de poulet fermier ou truite du Talbat de Chauvigny

*Frites maison, légumes ou pâtes*

*Dessert*

2 boules de glaces artisanales

ou

Mousse Fraises Tagada, pop corn et fraises fraîches.



# A la Carte

## Pour débiter

Foie gras mi-cuit, chutney d'abricots, pain d'épices maison et chantilly aux fèves de tonka	14 €
Cheesecake de chèvre de la ferme du Maras de Chauvigny et tartare de légumes	12€
Carpaccio de bœuf, copeaux de Pecorino Romano AOP, vinaigrette de pêche maison et jeunes pousses	13€
Filet de maquereau grillé, pickles de maïs et crème d'avocat	13€
Foie gras poêlé, kumquats confits et brioche perdue	16€
Cannelloni de courgettes, chair de crabe, crème d'Isigny, jaune d'œuf confit et laitue de mer	15€

## Nos plats

### *Inspiration de la Mer*

Truite du Talbat (Chauvigny), duo de courgettes grillées, coulis de piquillos et caviar d'aubergines	16€
Retour de pêche, pêche française, selon arrivage	15 €
Filet de bar, risotto de quinoa d'Anjou au citron vert, fricassée de tomates cerises et sauce vierge	18€

### *Inspiration de la Terre*

Bavette de Bœuf Black Angus, frites maison, légumes grillés et huile d'herbes fraîches	18€
Travers de porc fermier label rouge, sauce barbecue du manoir, patate douce rôtie et tian de légumes (Pour un moment convivial, on vous propose de partager le travers de porc sur une planche)	16€
Suggestion du boucher <i>Notre maître d'hôtel se fera un plaisir de vous la présenter</i>	15€
T-Bone de Veau, jus réduit, écrasé de pomme de terre au romarin et légumes croquants	20 €

## Nos salades

Salade César du Normandoux, filet de poulet jaune mariné, copeaux de parmesan affiné, effeuillé de speck, sauce légère	16€
Salade de la carrière, mozzarella burrata, déclinaisons de tomates, tartare de nectarines et pastèque, huile de basilic	16€



## Nos desserts

*Pour votre plaisir, notre jeune équipe du Normandoux revisite les classiques des desserts...*

Salade de fraises au gin, glace au yaourt maison	8€
Fraicheur de melon Charentais jaune (Quercy, IGP), mousse et billes, sorbet pineau des charentes et melon	8€
« Le chocophile », le tout choco du domaine !	8€
A l'ombre de notre figuier <i>Diplomate tonka, biscuit sablé amandes, figues fraîches de notre Domaine</i>	8€
Assiette de fromages affinés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France	8€
Coupe 2 boules de glaces artisanales avec chantilly maison et éclats de Broyé du Poitou	7 €
Café gourmand <i>Assortiment de nos desserts</i> (+1€50 dans les menus)	9,5€

### Les glaces artisanales pour se rafraichir

Coupe 2 boules 5€

Coupe 3 boules 7€

Supplément chantilly maison et éclats de Broyé du Poitou 2€

#### Sélection de crèmes glacées

Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat noir suisse de Frey

Café 100% arabica de Colombie IGP

Barbe à papa

#### Sélection de sorbets

Ananas du Costa Rica

Cassis noir de Bourgogne

Citron jaune de Sicile

Fraise Sengana

Mangue Alphonso d'Inde

Noix de coco avec coco râpée

Fruits de la passion



# En toute simplicité...

## Menu Gourmand

Entrée et plat ou Plat et dessert de la carte 24 €

Entrée, plat, fromage ou dessert de la carte 30 €

### Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney d'abricot, pain d'épices maison et chantilly tonka

( + 1 euro )

Cheesecake de chèvre de la ferme du Maras de Chauvigny et tartare de légumes

Carpaccio de bœuf, copeaux de Pecorino Romano AOP, vinaigrette de pêche maison et jeunes pousses

Filet de maquereau grillé, pickles de maïs et crème d'avocat

### Plats

Truite du Talbat (Chauvigny), duo de courgettes grillées, coulis de piquillos et caviar d'aubergines

Retour de pêche, pêche française, selon arrivage

Bavette de Bœuf Black Angus, frites maison, légumes grillés et huile d'herbes fraîches

( + 2 euros )

Travers de porc fermier label rouge, sauce barbecue du manoir, patate douce rôtie et tian de légumes  
(Pour un moment convivial, on vous propose de partager le travers de porc sur une planche)

Suggestion du boucher

*Notre maître d'hôtel se fera un plaisir de vous la présenter*

### Desserts au choix dans la carte



# Pour réveiller vos papilles...

## Menu Découverte

Entrée, plat, fromages ou dessert de la carte 36 €

Entrée, plat, fromages et dessert de la carte 42 €

## Entrées

Foie gras poêlé, kumquat confit et brioche perdue

Cannelloni de courgette, chair de crabe, jaune d'œuf confit et laitue de mer

## Plats

Filet de bar, risotto de quinoa au citron vert, fricassée de tomates cerises et sauce vierge

T-Bone de Veau, jus réduit, écrasé de pomme de terre au romarin et légumes croquants

## Fromages

Sélection de fromages affinés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France

## Desserts au choix dans la carte

