

« 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'automne 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 (Bœuf Parthenay France, Magret Sud-Ouest)

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 les jeudi au vendredi à l'heure du déjeuner, hors jours fériés

Le menu Gourmand

Entrée et plat ou Plat et dessert 26 €

Entrée, plat, et dessert 32 €

Le menu Découverte

Entrée, plat et fromage ou dessert 38 €

Entrée, plat, fromage et dessert 44 €

Pour les enfants 12 €

Plat

Filet de poulet fermier ou retour de pêche

Frites maison, légumes ou pâtes

Dessert

2 boules de glaces artisanales

ou

Moelleux au chocolat maison

A la Carte

Pour débiter

Foie gras mi-cuit, chutney de kumquat et madeleine de pain d'épices maison	16 €
Carpaccio de betterave, mousse de chèvre de la ferme du Maras à Chauvigny et croustillant de blé noir	13€
Gravelax de truite du Talbat au sel fumé du Viking	14€
Gnocchi maison, lard paysan aux épices, crème de Tomme de Savoie et champignons frais	13€
Foie gras poêlé aux parfums de sous-bois et brioche perdue	18€
Gambas poêlées aux figues et croustillant de noisette	16€

Nos plats

Inspiration de la Mer

Cabillaud en croûte de châtaigne, crème de butternut, tatin de poireaux à la ricotta	18€
Retour de pêche, pêche française, selon arrivage	16€
Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au céleri et parmesan, sauce au vin	20€

Inspiration de la Terre

Pavé de bœuf « Parthenaise », frites fraîches maison, carotte rôtie et confit d'oignons	20€
Magret de canard, coulis de betterave, écrasé de pomme de terre aux noix, endive braisée	18€
Fondant de porc au miel et aux 4 épices, courge spaghetti	16€
Suggestion du boucher	16€
<i>Notre maître d'hôtel se fera un plaisir de vous la présenter</i>	
Selle d'agneau à l'ail noir et aux légumes d'antan	22 €

Inspiration Végé

Palette de légumes	15€
Assortiment de légumes de saison	

Nos desserts

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

Poire pochée à la vodka et sorbet artisanal poire Williams, crumble cacao	9€
Millefeuille tout chocolat, au chocolat de Guoyaquil	9€
Omelette norvégienne maison aux pommes Granny, crème de marron, flambée au Calvados	9€
A l'ombre de notre figuier <i>Diplomate tonka, biscuit sablé amandes, figues fraîches de notre Domaine</i>	9€
Assiette de fromages affinés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France	9€
Coupe 2 boules de glaces artisanales avec chantilly maison et éclats de Broyé du Poitou	7 €
Café gourmand <i>Assortiment de nos desserts</i> <i>(+1€50 dans les menus)</i>	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 26 €

Entrée, plat, fromage ou dessert de la carte 32 €

Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney de kumquat et madeleine de pain d'épices maison

Carpaccio de betterave, mousse de chèvre de la ferme du Maras de Chauvigny et croustillant de blé noir

Gravelax de truite du Talbat au sel fumé du Viking

Gnocchi maison, lard paysan aux épices, crème de Tomme de Savoie et champignons frais

Plats

Cabillaud en croûte de châtaigne, crème de butternut, tatin de poireaux à la ricotta

Retour de pêche, pêche française, selon arrivage

Pavé de bœuf « Parthenaise », frites fraîches maison, carotte rôtie et confits d'oignons

Magret de canard, coulis de betterave, écrasé de pomme de terre aux noix, endive braisée

Fondant de porc au miel et aux 4 épices, courge spaghetti

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 38 €

Entrée, plat, fromages et dessert de la carte 44 €

Entrées

Foie gras poêlé aux parfums de sous-bois et brioche perdue

Gambas poêlées aux figues et croustillant de noisette

Plats

Noix de Saint-Jacques snackées, risotto au céleri et parmesan, sauce au vin

Selle d'agneau à l'ail noir et aux légumes d'antan

Fromages

Sélection de fromages affinés par Xavier Thuret Meilleur Ouvrier de France

Desserts au choix dans la carte