

Nos menus

Our menus



Nos menus, élaborés à partir de produits frais, évoluent en fonction de la disponibilité et de la qualité des produits, selon les saisons. Nous travaillons principalement des produits dits Naturels ou Bio.

Les produits de saison sont toujours à l'honneur, et la région ne manque pas de productions toutes plus savoureuses les unes que les autres : volailles fermières, agneau du Quercy, raisin Chasselas de Moissac, melons du Quercy, truffes de Lalbenque, fromages de chèvre Cabécous. ... Mais aussi légumes et fruits frais des producteurs locaux.

Nos vins aussi méritent une mention particulière. Pour la plupart, la vigne est travaillée en biodynamie. Ces vins sont le fruit d'une recherche précise, produits par des vignerons récoltants. Ils n'ont pas vu l'ombre d'une levure non indigène, sont peu filtrés (certains pas du tout) et possèdent surtout une dose infime de soufre.

Our menus are elaborated from fresh products and may vary according to the availability and the quality of the products, through the seasons. We mainly work on products said as Natural or Bio.

Season products are always headlining and our district offers lots of productions of an always renewed flavour: Farm poultry, Quercy lamb, Chasselas de Moissac grapes, Quercy melon, Lalbenque truffles and Cabécou goat cheese. ... Not to forget vegetables and fresh fruit from the local producers.

Our wines also deserve a particular mention. For most of them, the vineyard gets worked in bio dynamics. They result from a thorough research, being produced by wine growing farmers themselves. They never met a single exogenous yeast, are slightly filtered (some are not at all) and, last but not least, they contain an extremely low sulphur rate.

Menus du marché et de saison

Market and season menus

Ils sont, comme les concertos de Vivaldi, principalement inspirés par les quatre saisons. Vous trouverez ci-après des exemples de menus de printemps, été, automne et hiver, tels que nous les proposons au Manoir Saint Jean.

They are mainly inspired, like the Vivaldi concertos, by the four seasons. You will find hereafter examples of menus for spring, summer, autumn and winter, as we offer at the Manoir Saint Jean.

Le Manoir Saint-Jean***

Menus trois plats	Euros	Three course menus
Menu Saint Jean (produits locaux extra)	39 €	Saint Jean Menu (Extra local products)
Menu Manoir (Top des produits locaux)	52 €	Manoir Menu (Top premium local)

Menu Epicurien	Euros	Epicurean Menu
Cinq plats (Top des produits locaux)	80 €	Five courses (Top premium local)

Menus Enfants	Euros	Children Menus
Traditionnel	15 €	Regular
Initiation à la Gastronomie	25 €	Initiation to Gastronomy

Menu Personnalisé	Customized Menu
Sur commande, réalisation de votre menu personnalisé (par exemple : végétarien)	Upon order, realization of your customized menu (vegetarian for instance)

*Le Manoir Saint-Jean****



Exemple de Menu Epicurien en Hiver / Example of an Epicurean Menu in Winter

Le menu « Tuber Melanosporum » / The “Tuber Melanosporum” menu

*Noix de St Jacques Truffée
Truffle Stuffed Scallops*

*

*Oufs Brouillés aux Truffes
Scrambled Eggs with Truffle*

*

*Ferrine de Foie de Canard mi-cuit, Chutney de Figs du Jardin
Duck Liver Terrine, semi-cooked, a Chutney of Figs from the Garden*

*

*Filet de « Blonde d'Aquitaine » façon Rossini
(Escalope de Foie, Truffes), Jus Court. Petits Légumes de Saison
“Blonde d'Aquitaine” Beef Sirloin, à la Rossini
(Foie Culet, Truffles), Short Sauce; Season Vegetables*

*

*Brie de Meaux Truffé
Truffle Stuffed Brie de Meaux Cheese*

*

*Dessert au Choix dans les Menus
Dessert to be Chosen in any of our Current Menus*

80.00 euros TTC

*Le Manoir Saint-Jean****



Authentic hotels & Cruises

Exemple de Menu Manoir en Hiver / Example of a Manoir Menu in Winter

Le Menu Manoir

Entrées / First Course

*Terrine de Foie Gras de Canard Mi-cuit ; Chutney de Figue
Duck Liver Terrine, Semi-cooked; Fig Chutney*

Ou / Or

*Escalopes de Foie Frais de Canard Poêlées, Chasselas de Moissac
Rôti*

Panned Duck Liver Cutlets, Roasted Moissac Chasselas Grape.

Plat / Main Course

Servi avec petits légumes de saison / Served with Season Vegetables

*Agneau du Quercy et Olives Noires en Cuisson Lente
Quercy Lamb and Black Olives, Slow Cooking*

Ou / Or

*Ballotin de Pintade Farce Fine, Jus Court
Guinea Fowl Scaloppini, Fine Stuffing*

Desserts

Mougat glacé / Frozen Mougat

Ou / Or

*Chou Maison à la Mangue et Chantilly Mangue
Homemade Mango Puff with Whipped Mango Cream*

52.00 Euros TTC

*Le Manoir Saint-Jean****



Exemple de menu Saint Jean en Hiver / Example of a Saint Jean Menu in Winter

Le Menu Saint Jean

Entrées / First Course

Terrine Jacqueline et son Cœur de Foie Gras
Jacqueline Terrine with Farm Duck meat and its Foie Gras Core

Ou / Or

Comme une Soupe Asiatique
Like an Asian Soup

Plat / Main Course

Filet de Canette Fermière, Petits Légumes de Saison
Fillet of Farm Duckling, Season Vegetables

Ou / Or

Filet Mignon de Porc Noir Gascon Rôti, Sauce Vigneronne
Fillet Mignon of Roasted Gascony Black Pork, Wine Farmer Sauce

Dessert

Brownie Chocolat Noir
Dark Chocolate Brownie

Ou / Or

Délice au Pommes
Savoury Apple Crumble

39.00 Euros TTC