

Les saveurs du Manoir

OUR JANUARY PLANT BASED LUNCH MENU £230 PER GUEST

RAYMOND BLANC, LUKE SELBY & BENOIT BLIN
ET TOUTE L'ÉQUIPE DU MANOIR VOUS SOUHAITENT
BON APPÉTIT

LA CHATAIGNE

Smoked chestnut, confit egg yolk & Jura wine

~

LA BETTERAVE

Garden beetroot terrine & horseradish sorbet

~

LES CHAMPIGNONS SAUVAGES

Risotto of wild mushrooms

~

LES GNOCCHIS

Handmade gnocchi, garden pumpkin & sage

~

LA NOIX DE COCO ET LE CHOCOLAT

Textures of coconut & bitter chocolate

~

LA FLEUR D'ANANAS

Pineapple sunflower with spiced cherries

~

LES PETITS FOURS

Our selection of teas, coffees & petits fours

Any dish from our tasting menu can be exchanged for an à la carte item
for an additional £25 per course.