

MENU MENU MENU
MENU MENU MENU
MENU MENU MENU

1 Mail Saint-Thomas, 37400 Amboise
+33 (0)2 47 23 21 82
info@manoir-saint-thomas.com

La Table
du Manoir

Partagez votre expérience!
Share your experience!



Def :- L'endroit idéal pour
satisfaire les amateurs de bonne cuisine

Def:- The perfect place to visit
for food lovers

POUR LES ENVIES SALÉES

Shawarma, crevettes, yaourt, herbe, aioli, oignon cebète, daikon	18€
Arancini gongorzola et pistaches, sauce tomate confite	14€
Brochette végétale grillée, olive noire et pignons torréfiés	12€
Langoustine crousti fondante, mayonnaise au kéfir	16€
Burger feuilleté au foie gras, boeuf charolais, cheddar, confit d'échalotte, réduction de vin, roquette et frites	24€
Gaufre liégeoise aux herbes, chèvre frais et affiné, légumes rotis, pesto	14€
Gaufre liégeoise au magret séché et fumé, chèvre, miel, noix de pécan	16€
Brochette de poulpe mariné et grillé, sauce chimichurri et maïs grillé	20€
Pomme pont neuf	5€

POUR LES ENVIES SUCRÉES

Fruit de saison et son granité du moment	7€
Gaufre de Bruxelles chocolat et praliné	9€
L'inspiration de la semaine	8€

Taxes et services inclus

FOR SAVOURY DELIGHTS

Shawarma, prawns, yoghurt, herbs, aioli, spring onions, daikon	18€
Arancini with Gorgonzola and pistachios, served with a tomato confit sauce	14€
Grilled vegetable skewers with black olives and roasted pine nuts	12€
Crispy yet tender langoustine, kefir mayonnaise	16€
Puff pastry burger with foie gras, Charolais beef, Cheddar, shallot confit, wine reduction, rocket and chips	24€
Liège-style waffle with herbs, fresh and mature goat's cheese, roasted vegetables and pesto	14€
Liège-style waffle with dried and smoked duck breast, goat's cheese, honey and pecans	16€
Skewer of marinated and grilled octopus, with chimichurri sauce and grilled sweetcorn	20€
Pomme pont neuf	5€

FOR SWEET TOOTHS

Seasonal fruit with a fresh sorbet	7€
Brussels waffle with chocolate and praline	9€
Week's inspiration	8€

Taxes and services included