MANOIR DE
LEBIOLES

Ici, au coeur de notre écrin verdoyant, l'élégance ne se contente pas de se montrer : elle s'éveille, elle sublime chaque instant. Notre seule ambition est de vous offrir une expérience où vos sens s'émerveillent, et où chaque moment se transforme en souvenir inoubliable.

Le chef Thomas Ducroquet, passé par les plus grandes tables : Maison Lameloise*** à Chagny, Château Saint-Martin* à Vence, L'Apogée à Courchevel, Le Bristol*** à Paris, Le Royal Champagne* à Épernay, fait vibrer sa cuisine d'une précision millimétrée, mêlant technique et émotion, tradition et audace. Chaque plat est une invitation à la découverte, un voyage des saveurs où la passion se goûte à chaque bouchée.

À vos côtés, Notre Maître d'Hôtel, Geoffrey De Nichilo, a le plaisir de vous accueillir et de vous accompagner tout au long de votre expérience au sein de notre restaurant.

Animé par la passion du service et le souci du détail, il met un point d'honneur à faire de chaque instant passé parmi nous un moment d'exception. Avec l'ensemble de son équipe, il veille à ce que chaque attention, chaque échange et chaque service contribuent à rendre votre expérience aussi chaleureuse que mémorable.

Notre sommelier Robin Comans, fin connaisseur et voyageur passionné, vous transporte à travers le monde des vins, trouvant pour chaque plat l'accord parfait, celui qui révèle l'essence même des ingrédients, leur âme.

Bienvenue au Manoir de Lébioles, refuge de sensations et d'émotions, où chaque saveur raconte une histoire, chaque geste traduit l'amour du métier, et où votre bonheur est le fil d'or qui tisse notre passion.

MANOIR DE
LEBIOLES

Menu Manorial

115€
Sélection de vins - 55€
Demi - sélection - 30€
L'éveil des sens

Saint-Jacques

Topinambour - Sauce XO

Foie Gras

Kumquat - Corne d'abondance

Bar

Chou - Orange

Biche

Courge - Coing - Airelles

Mandarine Miyagawa

Céréales - Noisettes

OU

Assiette de fromages de "La Cave d'Axelle"

Remplacement 11€
Supplément 22 €

Dernières émotions

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies ou intolérances, svp

MANOIR DE
LEBIOLES

Menu Impérial

139€

Sélection de vins 66€
Demi - sélection 36€
L'éveil des sens

Saint-Jacques

Topinambour - Sauce XO

Foie Gras

Kumquat - Corne d'abondance

Homard

Betterave - Fruits rouges

Bar

Chou - Orange

Biche

Courge - Coing - Airelles

Mandarine Miyagawa

Céréales - Noisettes
OU

Assiette de fromages de "La Cave d'Axelle"

Remplacement 11€
Supplément 22 €

Dernières émotions

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies ou intolérances, svp

MANOIR DE
LEBIOLES

La carte

Entrées

Saint-Jacques - 42€

Topinambour - Sauce XO

Foie Gras - 42€

Kumquat - Corne d'abondance

Homard - 46€

Betterave - Fruits rouges

Plats

Bar - 54€

Chou - Orange

Biche - 62€

Courge - Coing - Airelles

Desserts

Mandarine Miyagawa - 20€

Céréales - Noisettes

Sélection de fromages - 22€

La Cave d'Axelle à Theux