



MANOIR DE
LÉBIOLES
★ ★ ★ ★ ★

Ici, au cœur 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, la soeur du chef, notre maître d'hôtel, Flora Ducroquet, après différentes expériences en France et en Belgique, place votre bonheur au centre de tout. Son défi : faire de chaque visite une expérience unique, où l'impossible devient possible et où chaque sourire est une victoire.

Notre sommelier Alexandre Bourgard, 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.

Menu Manorial

115€

Sélection des vins 55€

Demi-sélection 30€

Eveil des sens

Tourteau

Pamplemousse - Chou fleur

Foie gras

Pomme - Chartreuse

Sole

Poireau - Ail des ours - Caviar

Poitrine de porc

Chou rouge - Pomme

Pavlova

Ananas - Citron vert - Mélisse

Ou

Fromages de La Cave d'Axelle à Theux

Supplément 22€

Remplacement 11€

Dernières émotions

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



M

MANOIR DE
LEBIOLES

Menu Impérial

139€

Sélection de vins 66€

Demi - sélection 36€

L'éveil des sens

Tourteau

Pamplemousse - Chou Fleur

Foie gras

Pomme - Chartreuse

Sole

Poireau - Ail des ours - Caviar

Homard

Betterave - Grenade

Poitrine de porc

Chou rouge - Pomme

Pavlova

Ananas - Citron vert - Mélisse

OU

Fromages de La Cave d'Axelle à Theux

Supplément 22€

Remplacement 11€

Dernières émotions



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



M
MANOIR DE
LEBIOLES
★ ★ ★ ★ ★

A la carte

Entrées

Foie gras - 40€

Pomme - Chartreuse

Tourteau - 44 €

Pamplemousse - Chou-fleur

Plats

Sole - 56 €

Poireau - Ail des ours - Caviar

Homard - 60 €

Betterave - Grenade

Cochon - 55 €

Pomme - Chou rouge

Desserts

Pavlova - 20€

Ananas - Citron vert - Mélisse

Sélection de fromages - 22€

La Cave d'Axelle à Theux

