



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 de vins 55€

Demi - sélection 30€

Eveil des sens

---

Omble chevalier

Asperges vertes - Citron noir

---

Foie gras

Fraise - Rhubarbe - Verveine

---

Lotte

Morilles - Asperges blanches

---

Selle d'agneau

Gnocchi - Petits pois

---

La fraise

Sablé breton - Fleur de sureau

OU

Assiette de fromages

Remplacement 11€

Supplément 22 €

---

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

---

Omble chevalier

Asperges vertes - Citron noir

---

Foie gras

Fraise - Rhubarbe - Verveine

---

Langoustine

Ravioles - Fèves des marais - Bouillon

---

Lotte

Morilles - Asperges blanches

---

Selle d'Agneau

Gnocchi - Petits pois

---

La Fraise

Sablé breton - Fleur de sureau

OU

Assiette de fromages

Remplacement 11€

Supplément 22 €

---

Dernières émotions

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

*À la carte*

Entrées

Ombre chevalier - 38€

Asperges vertes - Citron noir

---

Foie gras - 40€

Fraise - Rhubarbe

---

Langoustine - 46€

Ravioles - Fèves des marais - Bouillon





*M*  
MANOIR DE  
LEBIOLES  
★ ★ ★ ★ ★

*À la carte*

Plats

Lotte - 52€

Morilles - Asperges blanches

---

Agneau - 60€

Gnocchi - Petits pois

---

Desserts

La Fraise - 20€

Sablé breton - Fleur de sureau

---

Sélection de fromages - 22€

La Cave d'Axelle à Theux

