



MANOIR DE  
LÉBIOLES  
★ ★ ★ ★ ★

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.



# Menu Manorial

115€

Sélection de vins 55€

Demi - sélection 30€

L'éveil des sens

---

Thon Blanc

Pastèque - Miso

---

Tomate

Burrata - Basicilic

---

Rascasse méditerranéen

Courgette - Jus d'Arêtes

---

Canard Burgaud

Blette - Cerises

---

La Figue

Feuille de figuier - Camomille

OU

Assiette de fromages

Remplacement 11€

Supplément 22 €

---

Dernières émotions

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

# *Menu Impérial*

139€

Sélection de vins 66€

Demi - sélection 36€

L'éveil des sens

---

Thon Blanc

Pastèque - Miso

---

Tomate

Burrata – Basilic

---

Langoustine

Pêche - Radis

---

Rascasse méditerranéen

Courgette - Jus d'Arêtes

---

Canard Burgaud

Blette - Cerises

---

La Figue

Feuille de figuier - Camomille

OU

Assiette de fromages

Remplacement 11€

Supplément 22 €

---

Dernières émotions

## *À la carte*

### **Entrées**

Thon Blanc - 38€

Pastèque - Miso

---

Tomate - 40€

Burrata – Basilic

---

Langoustine - 44€

Pêche - Radis

### **Plats**

Rascasse méditerranéen - 54€

Courgette - Jus d'Arêtes

---

Canard Burgaud - 65€

Blette - Cerises

### **Desserts**

La Figue - 20€

Feuille de figuier - Camomille

---

Sélection de fromages - 22€

La Cave d'Axelle à Theux