

RESTAURANT LA TABLE DE MANON UNE AVENTURE CULINAIRE

À l'origine située à Durbuy c'est aujourd'hui niché en pleine nature sur les hauteurs de Grandhan entre jardins, terrasses et vergers que La table de Manon vous accueille. L'établissement tout en pierre et en verre est un lieu lumineux et chaleureux où Manon Schenck et David Delmas vous proposent une cuisine de qualité dans un cadre raffiné. Un triangle gourmand « terre mer », entre Bretagne, Alsace et Belgique...

Elle en cuisine, lui en salle... Manon, née en Alsace, entre à 14 ans en apprentissage à Colmar. Elle forge ses armes au sein de grandes maisons étoilées comme l'Auberge du Frankenburg à La Vancelle (*) et au restaurant Ma Langue Sourit à Moutfort (**). David, originaire de Belgique, après ses études hôtelières, part se perfectionner dans plusieurs grands établissements d'Alsace et du Luxembourg. C'est en Alsace au côté de Romain Iltis (meilleur sommelier de France et MOF sommelier) que David découvre sa passion pour les vins; c'est également en Alsace plus exactement à La Verte Vallée à Munster que Manon et David se rencontrent... Avides de découvertes culinaires, ils posent leurs valises en Bretagne et c'est à « La Butte » l'hôtel restaurant étoilé de Nicolas Conraux à Plouider qu'ils rassemblent leurs talents! David excelle dans un service haut de gamme, et Manon découvre un engouement pour les produits de la mer...

DES PRODUITS EXCEPTIONNELS

Manon et David proposent une cuisine d'instinct et contemporaine, une cuisine subtile et fascinante tant Manon ose des associations audacieuses. Une cuisine des saveurs basée sur des produits d'exceptions. Une cuisine respectueuse grâce à un réseau de maraichers, d'éleveurs locaux, pour vous proposer tout au long de l'année des produits de saisons de grande qualité.

AVEC PASSION ET CRÉATIVITÉ

Manon sublime les goûts, pour une cuisine de caractère qui célèbre avec brio les terroirs revisités. Les menus évoluent au fil des saisons. L'assiette est généreuse et Manon maîtrise en tout point les goûts, les cuissons, les couleurs et les textures. Les présentations toujours raffinées raviront vos yeux. Des menus en 4, 5 ou 6 services, où le homard est mis à l'honneur, comme dans le menu « *Souvenirs de Bretagne* » où elle associe le homard, le sarrasin, le topinambour au café vous serez aussi séduit par la « *Riewele Supp alsacienne* » de homard et son émulsion à la bière blanche Lupulus...

La table de Manon n'oublie pas les amateurs de viandes! La terrine de foie gras de canard marbrée aux algues de Roscoff ravira vos papilles! Les fromages sont sélectionnés à la ferme du Gros Chêne à Méan et au Samson à Gesves. Pour les desserts que diriez-vous d'une pavlova minute, châtaigne et clémentine, d'une tomate confite à la vanille, granité basilic citron vert & fromage frais battu, ou encore de la fameuse tartelette à la choucroute, crème fouettée et glace à la cannelle.



Côté vins David saura vous conseiller et vous guider parmi ses quelque 200 références. Vins d'Alsace comme le Riesling, mais aussi vins français, vins du monde et vins belges comme le O'de Craie du domaine des vins de Liège... viendront sublimer les plats de sa complice Manon. Lauréate du titre de meilleure apprentie de France (région Alsace) en 2010, demi-finaliste au trophée femme & chef et promue « Young chef Award Belux » MICHELIN 2021. **La Table de Manon une adresse à visiter sans délai!**

LA TABLE DE MANON
Adresse : Rue de Givel 79 - 6940 GRANDHAN
Tél. +32.86.21.10.26
www.latabledemanon.com