



Le Petit Manoir Restaurant

MORGES

Nos entrées

Pressée d'aile de raie aux deux courgettes, salade d'iceberg au vieux vinaigre et aux câpres	CHF 28.-
Ballottine de cuisse de chapon aux noisettes, céleri rémoulade à la moutarde gros grains	CHF 31.-
Marbré de foie gras aux dattes et dents de lion au raifort	CHF 32.-
Corolle de St Jacques servie tiède sur un chutney d'ananas au pamplemousse et poivre vert	CHF 37.-

Nos plats

Rouelles de rognons de veau aux salsifis et crémeuse d'épinard à l'ail doux	CHF 44.-
Pavé de cabillaud Skrei, embeurrée de radis noir, nage de moules à l'aneth et à la citronnelle	CHF 46.-
Magret de canard rôti, timbale de patates douce et poires Nashi, jus aigre doux au gingembre	CHF 48.-
Queues de cigales de mer poêlées, tombée de trévisse au Campari et barba di frate au curry	CHF 49.-
Cœur de filet de bœuf grillé aux herbes de Provence et son pot-au-feu de légumes	CHF 58.-

Notre sélection de fromages CHF 18.-

Nos desserts gourmands

Carpaccio de kaki à la mélisse, sorbet passion	CHF 17.-
Entremet litchis et croquant d'agrumes, glace au pain d'épices	CHF 19.-
Palette autour du chocolat, crème à l'absinthe	CHF 21.-

L'origine de nos viandes : Suisse & France



Le Petit Manoir

Restaurant

MORGES

Menu de la Mer CHF 86.-

Servi avec fromages CHF 96.-

Pressée d'aile de raie aux deux courgettes, salade d'iceberg au vieux vinaigre et aux câpres

Queues de cigales de mer poêlées, tombée de trévisse au Campari et barba di frate au curry

Filet d'omble des Cévennes grillé aux côtes de bettes, émulsion au cumin

Entremet aux litchis et croquant d'agrumes, glace au pain d'épices

Menu Saveur CHF 95.-

Servi avec fromages CHF 105.-

Corolle de St Jacques servie tiède sur un chutney d'ananas au pamplemousse et poivre vert

Pavé de cabillaud Skrei, embeurrée de radis noir, nage de moules à l'aneth et à la citronnelle

Magret de canard rôti, timbale de patates douces et poires Nashi, jus aigre doux au gingembre

Palette autour du chocolat, crème à l'absinthe

Menu Surprise CHF 125.-

6 plats, selon l'inspiration du Chef et les produits du marché