

# Le Petit Manoir

\* \* \* \*

*La Table*

## ENTREES

---

Ceviche de Fera du lac Léman, pastèque, salmorejo, combava	CHF25.00
Palourdes du Finistère, déclinaison de tomates, artichaut violet, émulsion tomate et palourde	CHF25.00
Foie gras poêlé (Rougié) mariné au porto, brioche maison perdue, cerise	CHF29.00

## PLATS

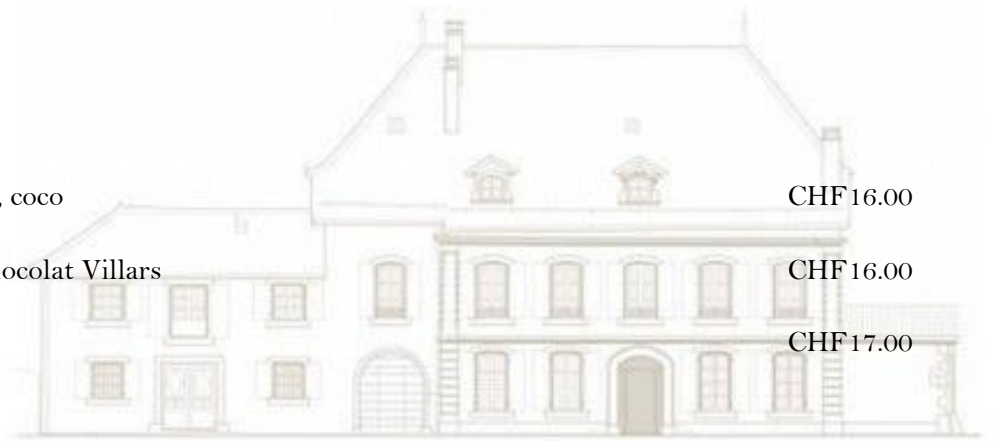
---

Canette du sud-ouest français cuit à basse température, terrine de confit de canard, Aubergine, jus corsé aux morilles	CHF45.00
Lotte bretonne, cannelloni de poireaux, patate 'a lo pobre', chorizo, émulsion poisson	CHF47.00

## DESSERTS

---

Douceur des îles, déclinaison banane, coco	CHF16.00
Chocolat popping, crème pralinée, chocolat Villars	CHF16.00
Cheesecake vaudois	CHF17.00



*Chères Clientes, Cher Clients n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance*

Service et TVA 7.7% inclus

# Le Petit Manoir

\* \* \* \*

Menu **CHF89.00**

*Uniquement le soir*

## *Première entrée*

**Dim Sum de bœuf,  
Bouillon thaï, Chipotle**

\* \* \*

## *Deuxième entrée*

**Ceviche de Fera du lac Léman  
Pastèque, Salmorejo et Combava**

Ou

**Foie gras poêlé (Rougié) mariné au porto,  
Brioche maison perdue, cerise**

\* \* \*

## *Plat*

**Canette du sud-ouest Français cuit à basse température,  
Terrine de confit de canard,  
Aubergine, jus corsé aux morilles**

Ou

**Lotte bretonne,  
Cannelloni de poireaux,  
Patate 'a lo pobre',  
Chorizo, émulsion poisson**

\* \* \*

## *Dessert*

**Douceur des îles, déclinaison banane, coco**

Ou

**Chocolat popping, crème pralinée, chocolat Villars**

*Chères Clientes, Cher Clients n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance*