

hostellerie

Le Petit Manoir

Hotel | Restaurant | Spa privé



Le Petit Manoir

Hotel | Restaurant | Spa privé



Le Menu 5 sens

CHF 128.-

Le Foie Gras du Sud-Ouest

Mi- cuit à basse température en croûte de pistache, chutney de poire à la cardamome et brioche dorée au safran

Les Premières Saint-Jacques

Crèmeux butternut, beurre blanc agrumes-verveine, éclats de noisette, vinaigrette aux couteaux et Yuzu

Le Chevreuil

Civet servi en cocotte, cuisson douce au vin rouge et aromates, Comptée choux rouge, pastilla croustillante de céleri, marrons, poire, Spaetzle

Le Fromage

La sélection du maître fromager Dufaux à Morges

Les Fruits Rouges

Une nage au basilic, glace à la crème double de la Gruyère, éclats de meringue

CHF 188.-

Accord mets/vins selon l'inspiration de notre Sommelier

*Origines / Poissons : USA - Grèce - Viandes : France et Autriche
Informez-nous de vos allergies et intolérances.*

Service et TVA 7.7% inclus