

Le Petit Manoir

Menu Chasse en 5 Sens



115,-

Introduction

Œuf bio Suisse cuit à 64°C, mousseline de topinambour, émulsion de Gruyère AOP, croûtons dorés 

Paragraphe salé

Omble chevalier, risotto de légumes racines, beurre blanc au Chasselas



Côte de cerf rôtie, sauce grand veneur, spätzli maison, choux rouge braisé, marrons, poire à Botzi AOP

Conclusion

Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux à Morges



Mont Blanc d'automne, crémeux au marron glacé, poire à Botzi, espuma au Baileys
Sorbet cassis

179,-

Accord mets et vins selon l'inspiration de notre sommelier

Origines : Poissons - Suisse | Viandes - Suisse (l'artisan boucher Y.Chapuis à Onex)
 végétarien | Informez nous de vos allergies et intolérances.

