

Le Petit Manoir

Hotel | Restaurant | Spa privé

Le Menu 9^{ème} Symphonie

Servi à la Table du Chef face à la cuisine ouverte, pour un maximum de 7 personnes.
Proposé uniquement le soir jusqu'à 20h, du mardi au samedi.
Sur réservation 24h à l'avance.

La Châtaigne

Velouté de marrons, chevreuil en civet

La Saint-Jacques

Complicité avec le saumon fumé en tartare, crème à l'aneth

Le Canard

Magret fumé en carpaccio, fleurs de Bretagne au vinaigre de Xérès

Entre Terre & Mer

Cassolette de Saint-Jacques, cabillaud et champignons en feuilletage

Le Bar

Filet à la plancha, coquillages en persillade, sauce vierge

La Poire

Granité à la Williamine

Le Pigeon

Suprême rôti aux épices d'automne, sauce aux airelles

Le Fromage

Assiette affinée du maître fromager J.A Dufaux à Morges

La Clémentine

Palet au chocolat et son crémeux, compotée d'agrumes

Le Marron

Le fameux dessert Mont-Blanc revisité

CHF 149.- par personne

Accord mets/vins selon l'inspiration de notre Sommelier

CHF 199.- 5 verres

Origines des poissons & viandes : France
Consultez les allergènes via le QR code
TVA 7.7% incluse

