

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains



Le mot du chef

Bienvenue à la Table des Écrivains

Nous vous invitons à vivre une expérience culinaire sincère et authentique, où chaque assiette prend naissance à partir de produits locaux rigoureusement sélectionnés.

Guidés par le rythme des saisons et la fraîcheur des ingrédients — majoritairement issus de notre région et valorisés par notre label *Fait Maison* — nous réinventons notre menu au fil de l'année pour vous offrir une harmonie de saveurs en résonance avec la nature qui nous entoure.

Notre philosophie

À la Table des Écrivains, la terre nous murmure ses plus belles histoires.

Au fil des saisons, des producteurs passionnés nous confient des ingrédients choisis avec le cœur, que notre cuisine transforme en instants sincères et savoureux.

Une invitation à goûter le terroir, à savourer le temps, et à laisser les sens s'écrire à table.

Belle découverte gourmande.

Chef Etienne Bastiais



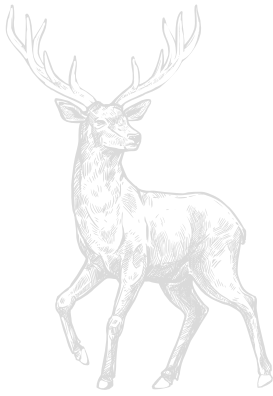
Gault&Millau

Origines : Poissons - Atlantique, Ecosse | Viandes - Suisse, France, Espagne
✓ végétarien | Informez nous de vos allergies et intolérances
CHF | service et TVA 8.1% inclus

Faites entrer les artistes...



- | | | |
|----------------------------|-------------|--|
| 1. Catherine Colomb | 1892 - 1965 | Femme de lettre vaudoise de Saint-Prex |
| 2. Nicolas Bouvier | 1929 - 1998 | Ecrivain, photographe, iconographe & voyageur suisse du Grand-Lancy |
| 3. Maurice Chappaz | 1916 - 2009 | Ecrivain & poète suisse lausannois |
| 4. Ignace Paderewski | 1860 - 1941 | Pianiste, compositeur, homme d'état polonais. A vécu pendant 40 ans à Morges & Tolochenaz. Visite au Musée Paderewski au Château de Morges |
| 5. Igor Stravinsky | 1882 - 1971 | Pianiste, chef d'orchestre russe qui a vécu & composé à Morges |
| 6. Charles Aznavour | 1924 - 2018 | Auteur, compositeur, interprète. Résident de Saint-Sulpice, aimait beaucoup venir manger au Petit Manoir |
| 7. Joël Dicker | 1985 | Ecrivain suisse romand |
| 8. Charles Ferdinand Ramuz | 1878 - 1947 | Ecrivain & poète Lausannois utilisant le parler vaudois |
| 9. Jacques Chessex | 1934 - 2009 | Ecrivain, poète & peintre suisse romand |
| 10. Audrey Hepburn | 1929 - 1993 | Actrice & résidente suisse à Tolochenaz |
| 11. Georges Simenon | 1903 - 1989 | Ecrivain belge, a vécu à Lausanne pendant 30 ans |
| 12. Ella Maillart | 1903 - 1997 | Ecrivaine, voyageuse & photographe suisse de Genève |
| 13. Elisa Shua Dusapin | 1992 | Première écrivaine helvétique à être couronnée par le prestigieux "National Book Award" en 2021 |



Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

La Carte Chasse

Nous vous invitons à sélectionner votre dessert dès le début du repas afin que nous puissions le préparer avec tout le soin nécessaire.

Introduction

La Terrine du chef	33.-
Lièvre au foie gras, porc, ail et noix de macadamia, chutney de figue et balsamique.	
L'Oeuf Bio Suisse	29.-
Poché aux bolets et patates douces, émulsion au porto.	
Le Cerf façon Tonato	34.-
Cervo Tonato, huile de coco, figue fraîche et noix de cajou.	
La Courge Suisse 	29.-
Crème de courge poêlée à la truffe noire, carotte à la vanille de Madagascar, duo de pistache et bleu de Saint-Gall Croustillant.	

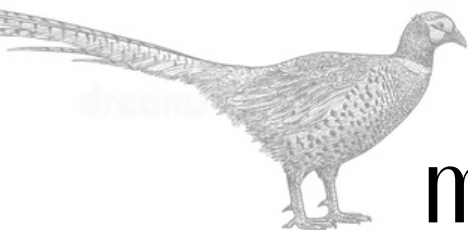
Paragraphe salé

Le Faisan	52.-
Suprême mariné à l'huile de truffe blanche, jus de boeuf, pappardelles, garniture chasse.	
Le Maigre de Méditerranée	48.-
Filets rôti au miel aromatisé au thym, légumes racines et son beurre blanc au chasselas.	
Le Chevreuil Suisse	56.-
Filet de chevreuil, sauce café-chocolat et orange confite, garniture chasse et spaëtzli.	
L'Artichaut 	42.-
Artichauts à la barigoule, légumes du moment et pommes de terre fondantes et lard fumé.	

Conclusion

La Poire Suisse	18.-
Poire confite, sablé breton aromatisé au cacao, crème de coing, glace au yogourt grec et gel à la pomme.	
Le Chocolat 63%	18.-
Entremet, mousse de marron et fleur d'oranger, mûres, croustillant de figue et duo de framboises.	
Notre sorbet "Naturel" de saison	18.-
Trois quenelles de sorbet poire et gingembre fait maison.	
"La Prune" by Delphine Kern	18.-
Biscuit financier noisette, praliné noisette, confit de prune et Umeshu	
Assiette de fromages	20.-
De la "Fromagerie Dufaux, Emilie et Jonas Lin"	





Le Petit Manoir

La Table des Ecrivains

Menu en 4 Temps Chasse

CHF 119.-



Introduction

La Courge Suisse

Crème de courge poêlée à la truffe noire, carotte à la vanille de Madagascar, duo de pistache et bleu de Saint-Gall Croustillant.

Paragraphe salé

Le Faisan

Suprême mariné à l'huile de truffe blanche, jus de boeuf, pappardelles, garniture chasse.



Le Chevreuil Suisse

Filet de chevreuil, sauce café-chocolat et orange confite, garniture chasse et spaëtzli.

Conclusion

La Poire Suisse

Poire confite, sablé breton aromatisé au cacao, crème de coing, glace au yogourt grec et gel à la pomme.

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

CHF 16.-

Laissez-vous tenter par notre accord mets et vins sur 3 verres selon l'inspiration de notre maître d'hôtel

CHF 163.-

Origines : Poissons : | Viandes : Suisse, France
végétarien | Informez nous de vos allergies et intolérances

CHF | service et TVA 8.1% inclus



Le Petit Manoir

La Table des Écrivains



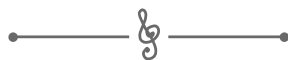
Le Menu en 3 notes Chasse



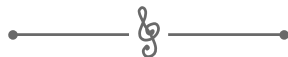
CHF 89.-

Mets à choisir parmi la carte, hors incontournables

Introduction



Paragraphe salé



Conclusion

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

CHF 16.-

Laissez-vous tenter par notre accord mets et vins sur 3 verres selon l'inspiration de notre maître d'hôtel

CHF 133.-

Origines : Poissons - Atlantique | Viandes - Suisse, France
végétarien | Informez nous de vos allergies et intolérances

CHF | service et TVA 8.1% inclus



Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Les Incontournables du Chef

Introduction

Saumon fumé Label Rouge	32.-
Fumé à la sciure de hêtre, échalote, persil et citron.	
Canard de la maison "Rougié"	24.-
En rillettes accompagnées de toasts et salade verte.	
Foie gras de la maison "Rougié"	35.-
Terrine de foie mi-cuit au naturel fait maison, toasts et chutney de mangue.	
Salade Landaise	35.-
Magret fumé, gésiers confits, foie gras, tomate et croûtons.	

Paragraphe salé

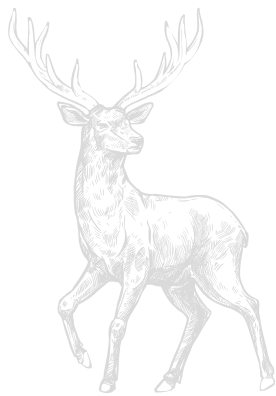
Épaule d'agneau confite 12 heures (À partager – 2 personnes)	129.-
Cuisson basse température, légumes de saison, jus corsé et pommes de terres sautées.	
L'entrecôte de Cerf Suisse (À partager – 2 personnes)	149.-
Servie avec ses accompagnements de chasse et sa sauce Grand Veneur.	
Le Tartare de Boeuf Suisse maison traditionnel	44.-
Classique, frites vaudoise maison, salade verte.	

Conclusion

La Poire Suisse	18.-
Poire confite, sablé breton aromatisé au cacao, crème de coing, glace au yogourt grec et gel à la pomme.	
Le Chocolat 63%	18.-
Entremet, mousse de marron et fleur d'oranger, mûres, croustillant de figue et duo de framboises.	
Notre sorbet "Naturel" de saison	18.-
Trois quenelles de sorbet poire et gingembre fait maison.	
La Prune by Delphine Kern	18.-
Biscuit financier noisette, praliné noisette, confit de prune et Umesu	
Assiette de fromage	20.-
De la "Fromagerie Dufaux, Emilie et Jonas Lin"	

Origines : Poissons : Ecosse | Viandes - France, Suisse
Informez-nous de vos allergies et intolérances

CHF | service et TVA 8.1% inclus



Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

La Carte Chasse

Kindly select your dessert at the start of your meal,
so it may be prepared with care.

Introduction

The Chef's Terrine	33.-
Hare and foie gras terrine with pork, garlic and macadamia nuts, served with a fig and balsamic chutney.	
Swiss Organic Egg	29.-
Poached egg with porcini mushrooms and sweet potato, Porto wine emulsion.	
Venison Tonato Style	34.-
Venison Tonato, coconut oil, fresh fig and cashew nuts.	
Swiss Squash 	29.-
Pan-seared squash cream with black truffle, Madagascar vanilla carrot, pistachio duo and crispy St. Gallen blue cheese.	

Paragraphe salé

The Pheasant	52.-
Truffle oil-marinated pheasant supreme, beef jus and pappardelle, served with traditional game garnishes.	
Mediterranean Meagre	48.-
Roasted Mediterranean meagre fillet with thyme-infused honey, root vegetables and a Chasselas beurre blanc.	
Swiss Roe Deer	56.-
Roe deer fillet with a coffee, chocolate and candied orange sauce, traditional game garnishes and Spätzli.	
The Artichoke 	42.-
Artichokes à la Barigoule, seasonal vegetables, melting potatoes and smoked bacon.	

Conclusion

The Swiss Pear	18.-
Poached pear, Breton shortbread infused with cocoa, quince cream, Greek yoghurt ice cream and apple gel.	
The 63% Chocolate	18.-
Chocolate entremet, chestnut and orange blossom mousse, blackberries, crispy fig and a raspberry duo.	
Our Seasonal "Natural" Sorbet	18.-
Three quenelles of homemade pear and ginger sorbet.	
The Plum by Delphine Kern	18.-
Hazelnut financier, hazelnut praline, plum confit and Umesu.	
Cheese Selection	20.-
A selection of cheeses from Fromagerie Dufaux, by Emilie and Jonas Lin.	

 We are delighted to tailor our dishes to a vegetarian or vegan preference upon request

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Les Incontournables du Chef

Introduction

Label Rouge Smoked Salmon Beechwood-smoked, served with shallots, parsley and lemon.	33.-
Duck from "Maison Rougié" Rillettes, served with toasted bread.	24.-
Duck Foie Gras "Maison Rougié" Homemade semi-cooked foie gras terrine, toasted and mango chutney.	35.-
Landaïse Salad Smoked duck breast, duck gizzards confit, foie gras, tomatoes and croutons.	35.-

Paragraphe salé

12-Hour Slow-Cooked Lamb Shoulder (to share – 2 people) Low-temperature cooked, seasonal vegetables, rich jus and mashed potatoes.	120.-
Swiss Venison Ribeye (To share – serves 2) Served with traditional game accompaniments and Grand Veneur sauce.	149.-
Traditional Swiss Beef Tartare Classic style, homemade Vaud-style French fries and mixed green salad.	44.-

Conclusion

The Swiss Pear Poached pear, Breton shortbread infused with cocoa, quince cream, Greek yoghurt ice cream and apple gel.	18.-
The 63% Chocolate Chocolate entremet, chestnut and orange blossom mousse, blackberries, crispy fig and a raspberry duo.	18.-
Our Seasonal "Natural" Sorbet Three quenelles of homemade pear and ginger sorbet.	18.-
The Plum by Delphine Kern Hazelnut financier, hazelnut praline, plum confit and Umeshu.	18.-
Cheese Selection A selection of cheeses from Fromagerie Dufaux, by Emilie and Jonas Lin.	20.-

Origines : Fish - Scotland | Meat - Swiss, France
Vegetarian | Kindly inform us of any allergies or dietary intolerances

CHF | service and VAT 8.1% included