

Midi

Le Petit Manoir



Le Menu Chasse 3 notes

79.-

Introduction

Terrine de gibier aux herbes des Préalpes, chutney d'oignons rouges, chanterelles en condiment

27.-

Paragraphe salé

Civet de chevreuil mijoté longuement en cocotte, saveurs des sous-bois, spätzli maison, choux rouge braisé, marrons, poire à Botzi AOP

46.-

Conclusion

Figue rôtie, sablé croustillant, crémeux vanille au miel vaudois, glace crème double de l'Artisan Glacier à La Conversion

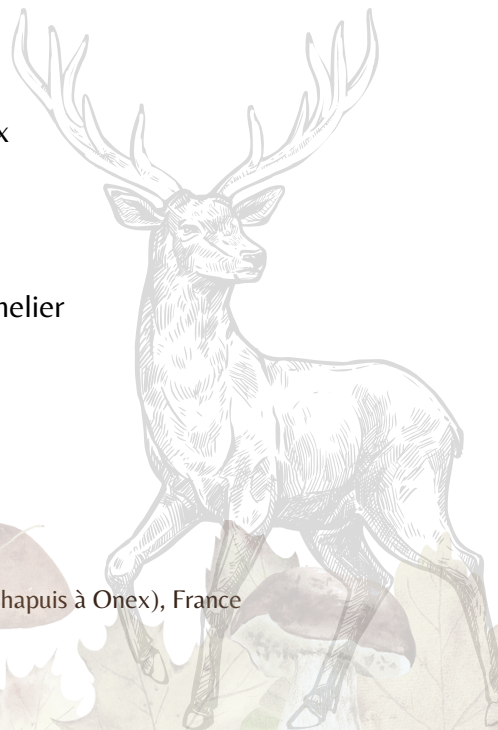
15.-

Supplément 12.-

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

132.-

Accord mets et vins selon l'inspiration de notre sommelier



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

CHF | service et TVA 8.1% inclus