

# Le Petit Manoir

*La Table des Écrivains*

## Les Incontournables du Chef

### Introduction

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

### Paragraphe salé

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

### Conclusion

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