



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 pomme de terre 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"	

