

Le Petit Manoir

* * * *

Hotel | Restaurant | Spa privé



Philosophie d'un Chef

En tant que chef de cuisine, on ne peut seulement préparer une recette, on se doit également de connaître la traçabilité et le cycle de saison des produits.

Nous souhaitons vous proposer une cuisine savoureuse tout en étant attentif aux ressources de la planète. La cuisine et la gastronomie se situent en effet au carrefour de beaucoup d'enjeux.

Dans cet esprit, la mise en avant du terroir ainsi que le respect du travail des agriculteurs, éleveurs, maraîchers, pêcheurs, artisans ou encore vignerons se retrouvent au cœur de la démarche.

Le Petit Manoir, par son cadre privilégié et son charme indéniable, offre à ses hôtes une cuisine à l'image d'une gastronomie respectueuse des goûts et des traditions.

C'est le travail de toute une équipe où le savoir-faire et le savoir-être participent à créer une ambiance professionnelle atypique propre à cet établissement de distinction.

Avec mes salutations gastronomiques,

Christophe Guillemot



Le Petit Manoir

* * * *

Hotel | Restaurant | Spa privé

« Cuisine de Jardin et de Terroir »

Chaque Saison et chaque mois apportent des changements dans la nature et dans votre assiette ».

La Carte du moment

Proposé uniquement le soir du mardi au samedi

Introduction

La Châtaigne	CHF 16.-
Velouté de marrons, chevreuil en civet	
La Caille	CHF 24.-
Confite à l'huile d'olive, pommes en l'air en salade	
Le Canard	CHF 24.-
Magret fumé en carpaccio, fleurs de Bretagne au vinaigre de Xérès	
La Saint Jacques	CHF 26.-
Complicité avec le saumon fumé en tartare, crème à l'aneth	

Paragraphe salé

Entre Terre & Mer	CHF 42.-
Cassolette de Saint-Jacques, cabillaud et champignons en feuilletage	
Le Bar	CHF 46.-
Filet à la plancha, coquillages en persillade, sauce vierge	
Le Veau	CHF 46.-
Grenadin poêlé en viennoise de truffe, millefeuille de pommes de terre	
Le Pigeon	CHF 49.-
Suprême rôti aux épices d'automne, sauce aux airelles	

Conclusion

Le Fromage	CHF 16.-
Assiette affinée du maître fromager J.A Dufaux à Morges	
La Fève de Tonka	CHF 14.-
Macaron au pain d'épices, crème anglaise café	
La Clémentine	CHF 14.-
Palet au chocolat et son crémeux, compotée d'agrumes	
Le Marron	CHF 14.-
Le fameux dessert Mont-Blanc revisité	

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



Le Petit Manoir

* * * *

Hotel | Restaurant | Spa privé

Le Menu Partition en 3 notes

Proposé midi & soir du mardi au samedi

Introduction

- | | |
|---|----------|
| La Saint-Jacques | CHF 26.- |
| Complicité avec le saumon fumé en tartare, crème à l'aneth | |
| Le Canard | CHF 24.- |
| Magret fumé en carpaccio, fleurs de Bretagne au vinaigre de Xérès | |

Paragraphe salé

- | | |
|--|----------|
| Entre Terre & Mer | CHF 42.- |
| Cassolette de Saint-Jacques, cabillaud et champignons en feuilletage | |
| Le Veau | CHF 46.- |
| Grenadin poêlé en viennoise de truffe, millefeuille de pommes de terre | |

Conclusion

- | | |
|--|----------|
| La Clémentine | CHF 14.- |
| Palet au chocolat et son crémeux, compotée d'agrumes | |
| La Fève de Tonka | CHF 14.- |
| Macaron au pain d'épices, crème anglaise café | |

CHF 79.- par personne

A choix 1 entrée, 1 plat et 1 dessert



Menu Gastronomique en culotte courte



La cuisine élaborée se décline aussi pour les enfants...

C'est l'occasion d'initier les plus jeunes aux diverses saveurs de plats originaux.

Un Menu : entrée, plat, dessert à choix sur la carte, adapté à l'âge de l'enfant.

Jusqu'à 12 ans CHF 22.-

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



Le Petit Manoir

Hotel | Restaurant | Spa privé

Le Menu 5 sens

Proposé uniquement le soir jusqu'à 20h30
Servi pour l'ensemble des convives

La Saint Jacques

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

Le Bar

Filet à la plancha, coquillages en persillade, sauce vierge

Le Pigeon

Suprême rôti aux épices d'automne, sauce aux airelles

Le Fromage

Assiette affinée du maître fromager J.A Dufaux à Morges

Le Marron

Le fameux dessert Mont-Blanc revisité

CHF 109.- par personne

Accord mets/vins selon l'inspiration de notre Sommelier

CHF 149.- 4 verres

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

