

# 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 de Novembre à l'honneur

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	

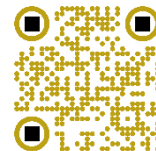
### Paragraphe salé

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 &amp; 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



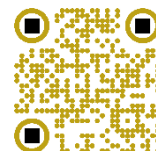
La cuisine élaborée se décline aussi pour les enfants...

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*

