Le Petit Manoir
La Table des Écrivains

La Carte

Nous vous invitons à sélectionner votre dessert dès le début du repas afin que nous puissions le préparer avec tout le soin nécessaire.

Introduction

Ballotine de raie au crabe, pointe de caviar **33.-**
Mayonnaise belge au curry, méli-mélo de soba, enokitakés et vinaigre de Xérès

Pâté de campagne en croûte au magret de canard fumé **29.-**
Pistaches et confiture d'oignons au poivre noir

Noix de Saint-Jacques de la maison Rougié, poêlées aux champignons de Paris **34.-**
Beurre à l'ail et au persil, chips de betterave Chioggia

Huîtres Poget gratinées **30.-**
Brunoise de légumes et sabayon de bisque de homard au champagne

Paragraphe salé

Cabillaud confit, purée de butternut au tikka masala **48.-**
Fond de volaille émulsionné aux crevettes grises, pommes de terre Charlotte à l'huile de truffe noire

Entrecôte de bœuf marquée au gochugaru **56.-**
Jeunes oignons, sauce aux morilles et foie gras, noix de cajou, pommes de terre violettes de Saint-Gall

Côtelettes d'agneau gratinées à la moutarde, mie de pain et zaatar **54.-**
Compotée de tomates et d'oignons jaunes à l'huile de noix, millefeuille de pommes de terre

Risotto parfumé à l'ail noir **42.-**
Pomme Granny Smith, sésame, courge, pousses de luzerne et touche de munster

Conclusion

Le Marron-Chocolat **18.-**
Biscuit croustillant, mousse de chocolat noir, crémeux de marron, crumble de grué de cacao

Saint-Honoré à la vanille **18.-**
Choux garnis de crème fraîche à la vanille, caramel, amandes et fruits rouges

Gâteau Harmonie **18.-**
Biscuit moelleux à la vanille, caramel beurre salé, ganache chocolat blanc et fruits rouges

Vacherin Mont-d'Or servi chaud et gratiné **18.-**
Lamelles de truffe noire, émulsion de pistaches, huile de thym et chips de topinambour

Quenelles de sorbet kiwi fait maison **18.-**

Assiette de fromages **20.-**
De la "Fromagerie Dufaux, Emilie et Jonas Lin"

sur demande nous adaptons volontiers votre choix en version végétarienne ou végan