

Le Petit Manoir

La Table des Ecrivains

Les fêtes

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

Introduction

Pressé de canard confit et foie gras, chutney de figues, pain brioché toasté	27.-
Carpaccio de Saint-Jacques Label Rouge de Saint-Brieuc à la clémentine et huile de vanille	28.-
Velouté de topinambours à la truffe noire, crème de la Gruyère fouettée 🍂	26.-
Saumon écossais Label Rouge fumé à froid dans nos cuisines, hêtre et genièvre	26.-

Paragraphe salé

Turbot rôti, mousseline de céleri et jus de coquillages au champagne

47.-

Risotto crémeux au parmesan, râpé de truffes fraîches 🍂

44.-

Suprême de chapon contisé à la truffe, polenta crémeuse,
champignons et éclats de noisettes torréfiées

48.-

Pavé de veau rôti, jus à la sauge, légumes d'hiver glacés au beurre noisette

46.-

Conclusion

Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux à Morges

15.-

Entremet poire chocolat, sorbet poire

15.-

Mandarine pochée, crémeux Yuzu, sablé au sésame, sorbet mandarine

15.-

Cheesecake mangue passion, crumble avoine et miel

15.-

Origines : Poissons - Atlantique, Ecosse | Viandes - Suisse (l'artisan boucher Y.Chapuis à Onex), France
vegan | Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus