

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

Tartare de poulpe	35.-
Concombre et pomme de terre, yaourt à la grecque au paprika, huile d'olive fumée à la vanille, croustillant d'oignons et poivre de Malabar.	
Velouté glacé de petits pois	33.-
Accompagné d'un croustillant de jambon ibérique Bellota.	
Stracciatella & pêche rôtie 	27.-
Noix de macadamia, réduction de balsamique, l'huile d'olive au basilic.	
Salade de quinoa aux légumes grillés 	28.-
Poivrons, courgettes, aubergines, feta, olives et vinaigrette citron-origan.	

Paragraphe salé

Tataki de thon aux accents méditerranéens	48.-
Huile de basilic, algues wakamé, olives Kalamata et Taggiasca, tomates cerises Olivette, feuilles de câpres, caviar de citron et katsuobushi.	
Côte de porc fermière Suisse maturée sur l'os pendant 21 jours	51.-
Sauce au yaourt et herbes fraîches, pommes de terre grenailles à l'ail, caviar d'aubergine et chou Romanesco mariné aux épices d'agrumes.	
Tartare de bœuf Suisse maison traditionnel	44.-
Salade, frites et toasts.	
Suprême de volaille jaune Suisse aux morilles	42.-
Jus aux morilles, risotti façon risotto, mange-tout et tomates confites.	
Pois chiches Tikka Masala 	30.-
Légumes du moment et vitelotte noire.	

Conclusion

Forêt-Noire à la cerise	18.-
Génoise à l'amande, cerise griotte et crème montée et palette de chocolat.	
Le Tout abricot à la veirveine	17.-
L'abricot du Valais décliné en compotée, espuma, sorbet, crumble croustillant et bavares onctueux, délicatement infusé à la verveine.	
Sablé breton au citron vert by Delphine Kern	19.-
Sablé breton au zeste de citron vert, fine coque de chocolat blanc, crème pâtissière légère à la framboise et ganache montée au chocolat blanc parfumée à la fleur de cerisier Sakura.	
Notre « Saint honoré » fait maison (À partager – 2 personnes)	36.-
Choux garnis de chantilly vanillée, caramel fondant et amandes.	
Assiette de fromage	20.-
De la "Fromagerie Dufaux, Emilie et Jonas Lin"	