

Le Petit Manoir

La Table des Ecrivains

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

Saumon Label Rouge d'Écosse, fumé au Petit Manoir	28.-
Glace au Gorgonzola, macadamia, céleri-rave, huile de sésame et son pain de seigle toasté	
Épis dorés en trois textures 	25.-
En velouté, mariné à l'huile de truffe blanche et en croustillant	
Noix de Saint-Jacques "Maison Rougié" poêlées	29.-
Mousseline aromatisée à la bisque de homard, poireaux, pistaches et huile de camomille	
Jambon de Bellota	27.-
Pain Pantumaca frotté à l'ail, sublimé par une huile d'olive Arbequina.	

Paragraphe salé

Porc Ibérique	47.-
Radis et carotte blanche, boulgour de blé aux épices, sauce aromatisée à la bière et au Chipotle fumé, gel de bergamote.	
Duo végétarien de riz noir et sarrasin au thé Matcha 	44.-
Chou frisé et carottes fraîches, hibiscus, noisettes grillées, huile d'olive à l'extrait d'expresso et écorces d'orange amère.	
Filet de truite de l'Isle	46.-
Chou vert et riz noir, pignons à l'origan, lard fumé, beurre blanc aux épices Shichimi Togarashi.	
Filet de bœuf Suisse	48.-
Pommes de terre aux herbes, légumes d'hiver, jus corsé au poivre "Malabar", pleurotes, touche de praliné.	

Conclusion

Javanais	
Biscuit joconde, crème moka, ganache chocolat noir, fruits secs caramélisés, crème anglaise à la verveine.	17.-
Sabayon à l'Amaretto	
Amandes toastées, glace façon tarte Tatin et zestes d'agrumes confits.	15.-
Tartelette croustillante citron & citron vert.	
Meringue au poivre rose, thym et orange.	15.-
Cacao, sésame noir et vanille grillée	
Jeu de textures autour de la gourmandise et de l'intensité.	18.-
Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux à Morges	
	15.-