


# 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

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

### Paragraphe salé

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

### Conclusion

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