



# 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>Premières Tomates Suisses</b> 	28.-
Burrata, tomates marmandes et truffe d'été fraîche.	
<b>La Saint-Jacques de la maison "Rougié"</b>	33.-
En carpaccio, vinaigrette aux agrumes et huile d'olive Arbequina, radis, roquette et noisettes torréfiées.	
<b>Asperges Vertes</b> 	27.-
En tempura à la bière Ipa de la Brasserie La Nébuleuse, espuma de mayonnaise à la vanille.	
<b>Le Fois Gras poêlé de la maison "Rougié"</b>	35.-
Pommes caramélisées, sauce au Calvados, croûtons de pain d'épice et glace à la vanille.	

### Paragraphe salé

<b>La Dorade</b>	48.-
Filet grillé, huile vierge aux 7 saveurs, semoule de blé aux épices et noix de cajou.	
<b>Le Tartare de Boeuf Suisse</b>	49.-
Aux 15 ingrédients, frites maison, salade verte et sa glace à la moutarde de Meaux.	
<b>Le Magret de Canard de la maison "Rougié"</b>	54.-
À l'orange, gratin dauphinois, champignons, asperges vertes et tomates au four.	
<b>Salade de Quinoa et Chèvre poêlé</b> 	46.-
Salade tiède de quinoa, asperges vertes et épinards, fromage de chèvre poêlé, pignons de pin et huile de noisette du moulin de Sévry.	

### Conclusion

<b>Notre sorbet "Naturel" de saison</b>	16.-
Trois quenelles de sorbet aux fraises fait maison et assortiment de fruits rouges.	
<b>La Rhubarbe</b>	17.-
Tartelette de pâte sablée, compotée à la rhubarbe, crème pâtissière vanille et glace au massepain.	
<b>Le Chocolat</b>	17.-
Sphère en chocolat facrie au Gianduja, crème anglaise Satay aux cacahuètes caramélisées.	
<b>Douceur de mangue de Delphine Kern</b>	19.-
Biscuit crumble noisette, compotée de mangue et cardamome, mousse à la vanille et thé vert Genmaicha.	
<b>Notre « Saint honoré » fait maison (À partager – 2 personnes)</b>	36.-
Choux garnis de chantilly vanillée, caramel fondant et amandes.	
<b>Assiette de fromage de la "Fromagerie Dufaux, Emilie et Jonas Lin"</b>	20.-