



## *Philosophie d'un Chef*

*En tant que chef de cuisine, on ne peut seulement préparer une recette, on se doit également de connaître la traçabilité et le cycle de saison des produits.*

*Nous souhaitons vous proposer une cuisine savoureuse tout en étant attentif aux ressources de la planète.*

*La cuisine et la gastronomie se situent en effet au carrefour de beaucoup d'enjeux.*

*Dans cet esprit, la mise en avant du terroir ainsi que le respect du travail des agriculteurs, éleveurs, maraîchers, pêcheurs, artisans, vigneron se retrouvent au cœur de notre démarche.*

*Le Petit Manoir, par son cadre privilégié et son charme indéniable, offre à ses hôtes une cuisine à l'image d'une gastronomie respectueuse des goûts et des traditions.*

*C'est le travail de toute une équipe où le savoir-faire et le savoir être participent à créer une ambiance professionnelle atypique propre à cet établissement de distinction.*

*Avec mes salutations gastronomiques  
Christophe Guillemot*



# Le Petit Manoir

\* \* \* \*

Hotel | Restaurant | Spa privé

## *« Cuisine de Jardin et de Terroir »*

*Chaque Saison et chaque mois apportent des changements dans la nature et dans votre assiette ».*

### Le mois de Septembre à l'honneur

Servi uniquement le soir

#### *Introduction*

Le Potimarron	CHF 14.-
Velouté onctueux à la mie de pain, capuccino au lard	
Le Foie gras de Canard	CHF 21.-
Salade Pastorale aux pignons de pins, balsamique et huile à la truffe	
Le Crabe	CHF 24.-
Rémoulade de céleri à la moutarde de Meaux, coulis d'Avocat au lait de coco	

#### *Paragraphe salé*

Le Bœuf	CHF 38.-
Bourguignon au vin du Valais, polenta poêlée au parfum d'agrumes	
La Dorade	CHF 42.-
Filet à la plancha, bisque de Homard, poêlé aux champignons et marrons	
Le Canard	CHF 49.-
Parmentier de Canard confit façon Rossini, pulpe de pomme de terre Périgourdine	

#### *La Conclusion*

Le Fromage	CHF 16.-
Assiette affinée du maître fromager J.A Dufaux à Morges	
La Pomme	CHF 14.-
Façon tatin au beurre de caramel salé, sablé breton, glace fève de Tonka	
Le Citron	CHF 14.-
Tartelette déstructurée, coulis de mûres crumble aux amandes et noisettes	
Le Chocolat	CHF 14.-
Truffé pur Caraïbes, crème pain d'épices, glace au miel	

*Origines des poissons : France / Viandes : France*

*N'hésitez pas à nous informer de vos allergies & intolérances*

# Le Petit Manoir

\* \* \* \*  
Hotel | Restaurant | Spa privé

## *A La Table du Chef*

### *Une déclinaison des produits de saison*

#### Le Potimarron

Velouté à la mie de pain, capuccino au lard

\*\*\*

#### Le Foie Gras de Canard

Terrine mi-cuite chapelure de pain d'épices, chutney de figues

\*\*\*

#### Le Crabe

Chair à la coriandre et sésame, avocat au lait de Coco

\*\*\*

#### Le Bar

Filet à la plancha, poêlée d'automne aux marrons

\*\*\*

#### La Truffe

Risotto arborio aux copeaux de Tuber Mélanosporum

\*\*\*

#### Le Pigeon

Filet rôti sur coffre façon Rossini, pomme de terre Périgourdine

\*\*\*

#### La Poire

Granité à la Williamine

\*\*\*

#### Le Fromage

La sélection du maître fromager Dufaux à Morges

\*\*\*

#### Le Citron

Crèmeux aux agrumes, crumble aux amandes

\*\*\*

#### Le Chocolat

Truffé pur 65%, biscuit Joconde aux Noix

**CHF 119.- par personne**

**Menu unique servi pour l'ensemble de la Table  
Réservation uniquement le soir jusqu'à 19h30**

*Origines des poissons : France / Viandes : France  
N'hésitez pas à nous informer de vos allergies & intolérances*