



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*