

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

Saumon Label Rouge d'Écosse, fumé au Petit Manoir Fumé au chêne, graines de courge croustillantes, Stilton, fraîcheur de goyave et sobrasada ibérique.	34.-
Le Maquereau Rougié Filet de maquereau fumé et mariné, crème de yogourt aux olives et touche citronnée, glace à l'hibiscus et au thé vert, Granny Smith et wakamé.	33.-
La Vichyssoise Velouté tiède de poireaux et pomme de terre infusé vanille et café, crème aigre, pointe iodée de caviar et ciabatta croustillante.	32.-
Les Asperges blanches A la flamande, œuf mimosa, beurre noisette et persil frais.	34.-

Paragraphe salé

Le Skrei Rôti, morilles, fraîcheur de concombre gélifié, codium et pomme de terre fondante à l'anglaise.	44.-
Le Demi-Pigeonneau Suprême aux amandes crues, miel de lavande et huile de sésame, purée de manioc et sauce aux planctons.	56.-
Le Boeuf Suisse Entrecôte Black Angus fumée, frites vaudoises et béarnaise au vin rouge.	52.-
Perles d'Italie  Fregola façon risotto, légumes de saison, huile d'argane et parmesan râpé.	39.-

Conclusion

Le « Saint honoré » (À partager – 2 personnes) Choux garnis de chantilly vanillée, caramel fondant et amandes.	36.-
Le Nougat glacé A la pistaches, framboises, mangues et ananas, chocolat blanc, caramel à la Chimay dorée et citronnelle.	18.-
Chocolat noir, poire et sobacha by Delphine Kern Création Croustillant de sobacha, clafoutis de poire beurré Bosc, compote de poire Williams, ganache montée au chocolat noir 65 % Équateur.	19.-
Miel de châtaignier, Combava & Amande by Delphine Kern Création Biscuit croustillant, crémeux au miel de châtaignier, mousse Amande & Combava et ganache montée au chocolat blanc parfumée au Combava.	19.-
Assiette de fromage de la "Fromagerie Dufaux, Emilie et Jonas Lin"	20.-