

Le Petit Manoir

CARTE DU SOIR

Le Menu 5 sens



128,-

Le melon charentais 🍷

En deux textures, soupe au thé glacée, billes infusées à la badiane, copeaux de jambon cru du Valais



Les langoustines

Ravioles végétales à l'artichaut. bisque légère au curry rouge



L'agneau de l'Alpstein

Noisette en croûte d'herbes fraîches, fèves et tomates confites



Le fromage

La sélection du maître fromager Dufaux à Morges



La fraise et la rhubarbe

Fine compotée et crème brûlée

188,-

Accord mets et vins selon l'inspiration de notre sommelier

Origines : Poissons - Atlantique, Maroc, France | Viandes - France, Canada, Suisse
🍷 possibilité végétarienne | Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus