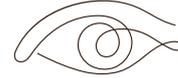
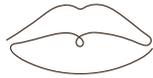


Le Petit Manoir

CARTE DU SOIR

Le Menu 5 sens



115.-

Le bar

Crudo de bar, pêche et abricots du Valais légèrement brûlés, huile de coriandre



Le poulpe

Snacké à la plancha, fenouil braisé, espuma de pomme de terre au chorizo, chimichurri



La volaille

Suprême farci aux olives de Kalamata et tomates séchées, piperade à l'ail confit, feta, jus corsé à l'origan



Le fromage

La sélection du Maître Fromager J.A. Dufaux à Morges



Le chocolat noir et le café

Entremets mousse chocolat noir, ganache café, glace café blanc de l'Artisan Glacier

179.-

Accord mets et vins selon l'inspiration de notre sommelier