

# Le Petit Manoir

\*\*\*\*

## CARTE DU SOIR

### Le Menu 5 sens



128,-

L'oeuf parfait Bio Suisse 

Chanterelles, espuma de châtaigne et crouton dorés



Les cèpes

Caramélisés au soja, risotto crémeux au Parmigiano Reggiano 18 mois, jus de veau corsé



Le cerf 

La côte rôtie sur l'os, sauce Grand Veneur



Le fromage

La sélection du maître fromager Dufaux à Morges



L'amande

Un financier à la pistache, sorbet framboise

188,-

Accord mets et vins selon l'inspiration de notre sommelier

Origines : Poissons - Pacifique, Estonie | Viandes : France, USA, Autriche  
 viande de chasse |  possibilité végétarienne | Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus