

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains



Le Menu de la Saint-Valentin

Crème de topinambour



Royale de foie gras et vanille servie tiède, volaille jaune à basse température, marinée aux herbes fraîches



Filet de skrei et crevettes grises de la mer du nord accompagné d'une mousseline au beurre noisette, épinard d'hiver et riz rouge au shichimi togarashi



Sorbet arrosé



Filet de bœuf, sauce au Châteauneuf-du-Pape, légumes d'hiver et polenta aux herbes et truffe noire



Assiette de fromage de la "Fromagerie Dufaux, Emilie et Jonas Lin"



Chocolat au lait, passion et poivre de Selim par Delphine Kern

CHF 179.-par personne avec une coupe de champagne offerte