

Le Petit Manoir

Bienvenue à La Table des Écrivains

ENTREES

Saumon des Grisons mariné et légèrement fumé, concombre au raifort	CHF 22.-
Fraîcheur de petits pois & menthe, thon rouge fumé par nos soins	CHF 24.-
Crabe des neiges au curry, carpaccio de courgettes aux agrumes	CHF 26.-
Foie gras de la Maison Rougié, chutney rhubarbe et son coulis	CHF 35.-

PLATS

Chausson de légumes du soleil et sa sauce vierge – 15 min de cuisson	CHF 34.-
Pomme de ris de veau rôtie, tombée d'épinards, crémeuse à l'ail, sauce café	CHF 36.-
Pavé de Sandre rôti, trilogie de choux, sauce soja-yuzu	CHF 44.-
Noix d'entrecôte de Bœuf grillée, tartelette de côtes de bettes et girolles, jus au lard	CHF 52.-
La Suggestion du Chef	CHF 49.-

DESSERTS

Baba au rhum	CHF 13.-
Palet au chocolat noir et basilic, confit citron jaune	CHF 16.-
Tartelette aux nectarines, nougatine amande et crème au poivre de Sichuan	CHF 17.-
Autour du fruit de la passion, biscuit coco et pomme verte au gingembre	CHF 18.-

LA FORMULE DU JOUR LE MIDI : *du mardi au vendredi midi*

Entrée, plat du jour & dessert dès CHF 39.- par personne

Plat du jour dès CHF 22.- par personne

Chères Clientes, Chers Clients n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance

Le Petit Manoir

Le Menu des artistes

Mise en bouche

Crabe des neiges au curry, carpaccio de courgettes aux agrumes

Pavé de Sandre rôti, trilogie de choux, sauce soja-yuzu

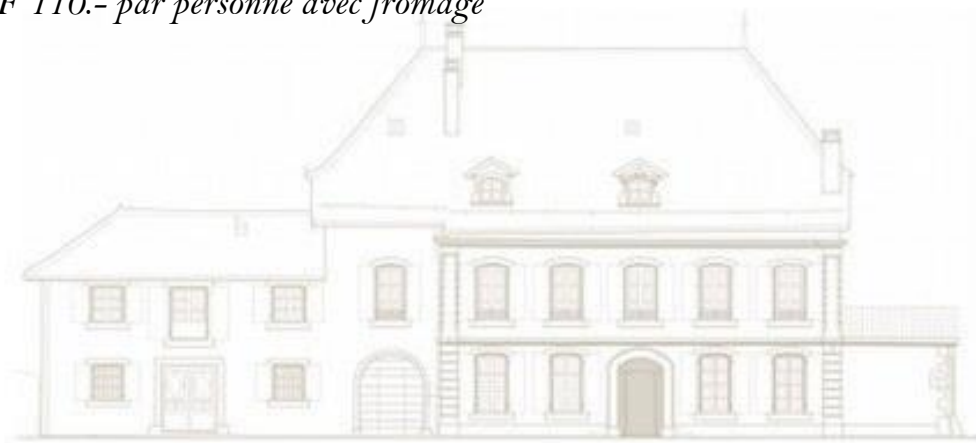
Noix d'entrecôte de Bœuf grillée,
tartelette de côtes de bettes et girolles, jus au lard

Palet au chocolat noir et basilic, confit citron jaune

Mignardises

CHF 98.- par personne

CHF 110.- par personne avec fromage



Chères Clientes, Chers Clients n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance