

Le Petit Manoir

La Table des Ecrivains

Les Incontournables du Chef

Introduction

La Daurade Royale

Ceviche de daurade, patate douce, leche de tigre

33.-

Le Foie gras des Landes

cœur truffé, chutney de saison, pain toasté.

33.-

Paragraphe salé

Le Bison

Tartare de bison (140 g), Whisky et sel fumé, pousses de salicorne, toast dorés, pommes allumettes

43.-

La Joue de bœuf

Le traditionnel bœuf bourguignon, purée de pommes de terre fondante

45.-

L'agneau Alpstein pour 2 pers.

L'épaule d'agneau confite 12 heures à l'ail et au thym, garniture de saison, jus corsé

120.-

Origines : Poissons - Atlantique | Viandes - France, USA, Suisse (l'artisan boucher Y.Chapuis à Onex)
Informez-nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus

