

Le Petit Manoir

La Table des Ecrivains

Menu fêtes en 5 sens

CHF 115.-



Introduction

Carpaccio de Saint-Jacques Label Rouge de Saint-Brieuc à la clémentine et huile de vanille

Paragraphe salé

Pressé de canard confit et foie gras, chutney de figues, pain brioché toasté

Suprême de chapon contisé à la truffe, polenta crémeuse, champignons et éclats de noisettes torréfiées

Conclusion

Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux à Morges

Entremet poire chocolat, sorbet poire

Laissez-vous tenter par notre accord mets et vins selon l'inspiration de notre maître d'hôtel

CHF 179.-

Origines : Poissons - Ecosse et Atlantique | Viandes - Suisse (l'artisan boucher Y.Chapuis à Onex), France

✓ végétarien | Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service & VAT 8.1% inclus

