

# Le Petit Manoir

*La Table des Écrivains*

## Menu en 5 sens

CHF 115.-



### Introduction

#### Le Maquereau Rougié

Filet de maquereau fumé et mariné, crème de yogourt aux olives et touche citronnée, glace à l'hibiscus et au thé vert, Granny Smith et wakamé.

### Paragraphe salé

#### Les Asperges blanches

A la flamande, œuf mimosa, beurre noisette et persil frais.



#### Le bœuf Suisse

Entrecôte Black Angus fumée, frites vaudoises et béarnaise au vin rouge.

### Conclusion

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



#### Le Nougat glacé

A la pistaches, framboises, mangues et ananas, chocolat blanc, caramel à la Chimay dorée et citronnelle.

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

CHF 179.-

Origines : Poissons - France | Viandes - Suisse, France  
végétarien | Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus