

# Le Petit Manoir

*La Table des Écrivains*

## Menu en 5 sens

---

CHF 115.-



### Introduction

#### Premières Tomates Suisses

Burrata, tomates marmandes et truffe d'été fraîche

### Paragraphe salé

#### La Dorade

Filet grillé, huile vierge aux 7 saveurs, semoule de blé aux épices et noix de cajou.

---

#### Le Magret de Canard de la maison "Rougié"

À l'orange, gratin dauphinois, champignons, asperges vertes et tomates au four.

### Conclusion

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

---

#### La Rhubarbe

Tartelette de pâte sablée, compotée à la rhubarbe, crème pâtissière vanille et glace au massepain.

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

CHF 179.-

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

CHF | service et TVA 8.1% inclus