

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Menu en 5 sens

CHF 115.-



Introduction

Saumon Label Rouge d'Écosse, fumé au Petit Manoir

Glace au Gorgonzola, macadamia, céleri-rave, huile de sésame et son pain de seigle toasté

Paragraphe salé

Duo végétarien de riz noir et sarrasin au thé Matcha

Chou frisé et carottes fraîches, hibiscus, noisettes grillées, huile d'olive à l'extrait d'expresso et écorces d'orange amère.



Filet de bœuf Suisse

Pommes de terre aux herbes, légumes d'hiver, jus corsé au poivre "Malabar", pleurotes, touche de praliné

Conclusion

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



Sabayon à l'Amaretto

Amandes toastées, glace façon tarte Tatin et zestes d'agrumes confits.

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

CHF 179.-

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

CHF | service et TVA 8.1% inclus