

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Le Menu Lunch en 3 notes



CHF 79.-

Servi uniquement le midi

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.

33.-

Paragraphe salé

Perles d'Italie

Fregola façon risotto, légumes de saison, huile d'argane et parmesan râpé

39.-

Conclusion

Chocolat noir, poire et sobacha by Delphine Kern Création

Croustillant de sobacha, clafoutis de poire beurré Bosc, compote de poire Williams, ganache montée au chocolat noir 65 % Équateur.

19.-

Laissez-vous tenter ...

Assiette de fromage de la "Fromagerie Dufaux, Emilie et Jonas Lin"
(supplément CHF 16)

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

CHF | service et TVA 8.1% inclus