

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Le Menu Lunch en 3 notes



CHF 79.-

Servi uniquement le midi

Introduction

Saumon Label Rouge d'Écosse, fumé au Petit Manoir

Fumé au chêne, graines de courge croustillantes, Stilton, fraîcheur de goyave et sobrasada ibérique.

34

Paragraphe salé

Le Boeuf Suisse

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

52.-

Conclusion

Miel de châtaignier, Combava & Amande by Delphine Kern Création

Biscuit croustillant, crémeux au miel de châtaignier, mousse Amande & Combava et ganache montée au chocolat blanc parfumée au Combava.

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