

Le Petit Manoir

La Table des Ecrivains

Le Menu Lunch en 3 notes



CHF 79.-

Servi uniquement le midi

Introduction

✓ Stracciatella & pêche rôtie

27.-

Noix de macadamia, réduction de balsamique, l'huile d'olive au basilic.

Paragraphe salé

Côte de porc fermière Suisse maturée sur l'os pendant 21 jours

51.-

Sauce au yaourt et herbes fraîches, pommes de terre grenailles à l'ail, caviar d'aubergine et chou Romanesco mariné aux épices d'agrumes.

Conclusion

Notre sorbet "Naturel" de saison

15.-

Trois quenelles de sorbet fraise fait maison

Laissez-vous tenter ...

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

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

CHF | service et TVA 8.1% incluses