



Le Petit Manoir

La Table des Ecrivains

Menu en 4 Temps Chasse

CHF 119.-



Introduction

La Courge Suisse

Crème de courge poêlée à la truffe noire, carotte à la vanille de Madagascar, duo de pistache et bleu de Saint-Gall Croustillant.

Paragraphe salé

Le Faisan

Suprême mariné à l'huile de truffe blanche, jus de boeuf, pappardelles, garniture chasse.



Le Chevreuil Suisse

Filet de chevreuil, sauce café-chocolat et orange confite, garniture chasse et spaëtzli.

Conclusion

La Poire Suisse

Poire confite, sablé breton aromatisé au cacao, crème de coing, glace au yogourt grec et gel à la pomme.

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

CHF 16.-

Laissez-vous tenter par notre accord mets et vins sur 3 verres selon l'inspiration de notre maître d'hôtel

CHF 163.-

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

CHF | service et TVA 8.1% inclus

