

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Menu en 5 sens

CHF 115.-



Introduction

Scottish Label Rouge Salmon, house-smoked at Le Petit Manoir

Gorgonzola ice cream, macadamia nuts, celeriac, sesame oil and toasted rye bread

Paragraphe salé

Vegetarian Duo of Black Rice and Buckwheat with Matcha Tea

Curly kale and fresh carrots, hibiscus, toasted hazelnuts,
espresso-infused olive oil and bitter orange peel



Swiss Beef Fillet

Herb potatoes, winter vegetables, rich Malabar pepper jus, oyster mushrooms
and a delicate touch of praline

Conclusion

Selection of Matured Cheeses

From Master Cheesemonger J.A. Dufaux, 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 - Atlantique, Ecosse | Viandes - Suisse, France, Espagne
végétarien | Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus