Le Petit Manoir
Hôtel Restaurant & Spa

Menu de Noël

La douceur des fêtes, l'élégance d'une belle table

Terrine de foie gras à la truffe et ses éclats de pistache,
brioche parfumée au thym

Filet de bar, coquillages et crustacés, sauce safranée au citron,
betterave rouge, haricots noirs au sirop de fleur de sureau
et ses noisettes torréfiées

Cuisses de chapon aux fruits secs et marrons,
purée de pommes de terre façon Joël Robuchon,
sauce aux morilles et légumes de saison

Chèvre frais aux figues séchées et thym,
enrobé de noix et délicatement relevé d'une touche de miel

Bûche de Noël au chocolat noir,
cœur de crème au beurre vanillée et caramel salé,
notes d'orange et de grenade

Menu à CHF 189- par personne hors boissons

Provenances: Viande / France - Poissons : France /Hollande