

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Menu en 4 Temps

CHF 99.-



Introduction

Velouté glacé de petits pois

Accompagné d'un croustillant de jambon ibérique Bellota.

Paragraphe salé

Tataki de thon aux accents méditerranéens

Huile de basilic, algues wakamé, olives Kalamata et Taggiasca, tomates cerises Olivette, feuilles de câpres, caviar de citron et katsuobushi.



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

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

Le Tout abricot à la veirveine

L'abricot du Valais décliné en compotée, espuma, sorbet, crumble croustillant et bavaois onctueux, délicatement infusé à la veirveine.

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 143.-

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

CHF | service et TVA 8.1% inclus