

Le Petit Manoir

La Table des Écrivains

Les Incontournables du Chef

Introduction

Saumon Label Rouge fumé maison, aromatisé à la betterave.	32.-
Canard de la maison "Rougié" En rillette, accompagnée de toasts et salade verte.	24.-
Foie gras de la maison "Rougié" Terrine de foie mi-cuit au naturel fait maison, toasts et confiture d'endive.	35.-

Paragraphe salé

Épaule d'agneau confite 12 heures (À partager – 2 personnes) Cuisson basse température, légumes de saison, jus corsé et pommes de terres grenailles.	120.-
La Blanquette de veau (seul ou à partager – 2 personnes) Aux champignons, carottes et oignons, citron confit et riz sauvage.	49.-/ 95.-
Le Tomahawk de bœuf Angus Suisse Pour 3 personnes, frites maison, salade verte, sauce Chimichurri.	210.-
Le Tartare de Boeuf Suisse Aux 15 ingrédients, frites maison, salade verte et sa glace à la moutarde de Meaux.	49.-