

Le Petit Manoir

CARTE DU SOIR

Le Menu 5 sens



128,-

L'oeuf parfait Bio Suisse 

Chanterelles, espuma de châtaigne et crouton dorés



Les cèpes

Caramélisés au soja, risotto crémeux au Parmigiano Reggiano 18 mois, jus de veau corsé



Le cerf 

La côte rôtie sur l'os, sauce Grand Veneur



Le fromage

La sélection du maître fromager Dufaux à Morges



L'amande

Un financier à la pistache, sorbet framboise

188,-

Accord mets et vins selon l'inspiration de notre sommelier

Origines : Poissons - Pacifique, Estonie | Viandes : France, USA, Autriche
 viande de chasse |  possibilité végétarienne | Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus



Le Menu 3 notes

Nous vous encourageons à choisir votre dessert en début du repas, afin de nous permettre de le préparer avec toute l'attention qu'il se doit

89.-

Mets à choisir parmi la carte

Introduction

•

Paragraphe salé

•

Conclusion

Supplément 12.-

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

122.-

Accord mets et vins selon l'inspiration de notre sommelier