

# Menu

## Festival Classique en 3 notes

Amuse-bouche

• INTRODUCTION •

**Le Thon Mi-Cuit**

*Tatzaki, sauce Yakumi et papaye*

**Les Morilles**

*Fraîches en fricassée, au vin jaune, médaillons de volaille et espuma à l'ail des ours*

• PARAGRAPHE SALÉ •

**Agneau de l'Alpstein**

*Quasi rôti en croute d'herbes fraîches et primeurs en harmonie, jus thym-anchois*

**La Truite Guibert de Montreux**

*Snackée à la plancha, riz venere, pousses d'épinards en salade et beurre battu au citron*

• CONCLUSION •

**La Fraise**

*Comme un fraisier, crème légère mascarpone, sorbet fraise*

**Les Trois Chocolats**

*Espuma à la fève de Tonka*

A choix 1 entrée, 1 plat et 1 dessert - hors boissons



**Le Petit Manoir**  
Hostellerie - Restaurant

MORGES  
★★★★