



Précision gastronomique!

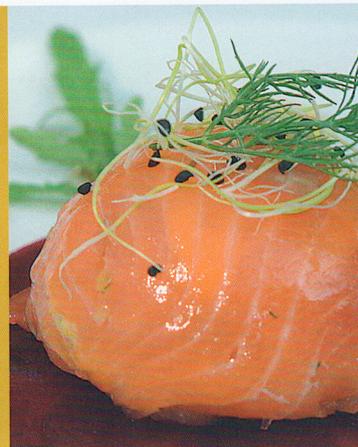
Le Petit Manoir, Morges, VD

Nous choisissons le menu gourmand avec quelques touches de truffes. Cela permet un choix plus judicieux de saveurs autant dans les goûts, les couleurs et les formes. Déjà la mise en bouche aux senteurs d'agrumes frais, à l'émulsion de wasabi annonce une suite prestigieuse. Les baies de genièvre ravigote le marbré de la maison. Tel un chef d'orchestre, le maître d'hôtel s'affaire avec vigilance et précision. Le service est chaud, c'est très appréciable. Chaque assiette est une admirable composition imaginée, étudiée et créée par le chef. Chaque présentation est différente. Rien n'est à l'identique. Le homard du Maine est un régal son émulsion subtile, légère, rafraîchissante. Les quantités sont parfaites. L'agneau sur ardoise est tendre à souhait et la mousseline de courges fondantes au galanga, exceptionnel. Cette racine ne peut se manger que cuite. Nous nous sommes laissés tentés par un vin de dessert **Henri Cruchon** en parfaite adéquation avec le nougat glacé maison. Un régal à partager autant de fois que vous souhaitez, la carte change très fréquemment.



JULIEN RETLER

Alsacien d'origine, c'est enfant que Julien Retler prend goût à la cuisine. Il observe sa grand-mère et sa mère cuisiner. Il les écoute lire les recettes et commence à développer son sens gustatif en goûtant tout ce qu'elles cuisinent. A 14 ans, il décide d'entrer en apprentissage. L'école hôtelière ne l'intéresse pas. Il est un homme de terrain. Mais après l'apprentissage tout reste à faire. Il commence une initiation gustative et gastronomique chez de dignes représentants de l'art culinaire : Gérard Rabey, Philippe Chevrier, Georges Wenger et Philippe Rochat. Depuis une bonne dizaine d'années, le voilà seul maître à bord de cette table gastronomique morgienne. Nous ne pouvons que lui souhaiter le meilleur. Il en vaut largement la peine.



Spécialités : Queues de cigales de mer en kadaïf, timbale de céleri, sauce passion (Fr. 31.-). Filets de rougets de roche grillés aux salsifis, émulsion de vitelottes (Fr. 48.-). Rouelles de homard du Maine, risotto de topinambour au diamant noir (Fr. 68.-). Médallions d'agneau de l'Aveyron, mousseline de courges au galanga (Fr. 54.-). Nougat glacé maison, salade de fruits exotiques au rhum (Fr. 18.-).

Menus : Affaires (Fr. 55.-). Mer (5 plats) (Fr. 88.-). Gourmand (5 plats) (Fr. 98.-). Univers du chef (6 plats) (Fr. 130.-).

Fermeture : dimanche et lundi.

Vacances : Fin-février à début mars. Mi-juillet à début août et du 25 au 31 décembre 2013.

Adresse

Av. Paderewski 8 • 1110 Morges
Tél. 021 804 12 00
info@lepetitmanoir.ch