



hôtellerie
Le Petit Manoir

Hotel | Restaurant | Spa privé



Le Menu 9^{ème} Symphonie

Servi à la Table du Chef face à la cuisine ouverte, pour un maximum de 7 personnes.
Proposé uniquement le soir jusqu'à 20h, du mardi au samedi.
Sur réservation 24h à l'avance.

Le Crabe

Chair au citron confit, blinis au Sarrazin et Bigorneaux



Le Foie Gras

Terrine mi-cuite à la truffe, chutney de poires



Le Saumon Suisse

Baluchons aux Saint-Jacques, risotto d'épeautre à la betterave



La Sole

Filet Meunière en croûte de pommes de terres et truffe
Garniture Forestière



Le Pamplemousse

Sorbet au Champagne Rosé



La Canette

Filet poêlé au Miel de Châtaignier, sauce Hibiscus



Le Fromage

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux



L'Ananas

Chiffonnade au parfum de gingembre et mangue



Le Chocolat

Complicité avec la menthe, granité fraîcheur

CHF 159.- par personne

Accord mets/vins selon l'inspiration de notre Sommelier

CHF 199.- 5 verres

Origines / Poissons : France - Viandes : France & Suisse
Informez-nous de vos allergies et intolérances. Scannez ce QR code pour en savoir plus.

Service et TVA 7.7% inclus

