hostellerie
Le Petit Manoir
* * * *
Hotel | Restaurant | Spa privé

Le Menu Partition en 3 notes

Proposé uniquement le soir du mardi au samedi

Introduction

L'Œuf — CHF 28.-
Nid d'asperges, Magret de canard fumé, sauce Hollandaise

La Morille — CHF 32.-
En cannelloni végétale, vinaigrette à la truffe

Paragraphe salé

La Volaille Jaune — CHF 46.-
Cuit à basse température, sauce suprême à l'ail noir, polenta grillée

Le Bar — CHF 52.-
A la plancha, fenouil braisé, sauce vierge au chorizo et beurre citronné

Conclusion

Le Fromage — CHF 18.-
Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

Le Chocolat — CHF 18.-
Tartelette chaude au praliné, sorbet framboise

La Fraise — CHF 18.-
Au Naturel, éclat de meringue, glace fleur de lait de la Gruyère

CHF 92.- par personne

A choix 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Menu Gastronome en culotte courte

La cuisine élaborée se décline aussi pour les enfants…

C'est l'occasion d'initier les plus jeunes aux diverses saveurs de plats originaux.

Un Menu : entrée, plat, dessert à choix sur la carte, adapté à l'âge de l'enfant.

Jusqu'à 12 ans CHF 24.- par enfant

Origines des poissons & viandes : France

Service et TVA 7.7% inclus