



hostellerie
Le Petit Manoir

Hotel | Restaurant | Spa privé



Le Menu Partition en 3 notes

Proposé uniquement le soir du mardi au samedi

Introduction

L'Asperge

Verte en deux textures, Œuf bio basse température
Saumon fumé maison en copeaux

CHF 26.-

Le Foie gras

Terrine mi-cuite au Chocolat, chutney aux Cerises Noires
Pain Nordique aux Graines

CHF 32.-

Paragraphe salé

Le Turbot

Filet vapeur en baluchon de côtes de Bettles, velouté Champagne
Riz Arborio en Risotto à l'encre de Seiche

CHF 52.-

Le Cochon Suisse

Poitrine laqué au Miel et Gambas poêlées au Citron et Orange
Petits pois à la Française et Lard Valaisan

CHF 52.-

Conclusion

Le Fromage

Assiette affinée du maître fromager J.A. Dufaux

CHF 18.-

Le Citron

Crèmeux au thym, sablé Breton à la Fleur de Sel
Meringue aux Agrumes, Sorbet Citron Yuzu

CHF 18.-

Les Fruits Rouges

Crème prise Pistache, crumble aux amandes
Coulis palette du peintre, Granité Muroise

CHF 18.-

CHF 92.- par personne

A choix 1 entrée, 1 plat et 1 dessert



Menu Gastronomique 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
Consultez les allergènes via le QR code
Service et TVA 7.7% inclus*