

Le Petit Manoir

Bienvenue

Carte estivale

ENTREES

| | |
|--|----------|
| Saladine du marché au fenouil et agrumes | CHF 12.- |
| Œuf parfait aux chanterelles, beurre noisette et sauce pain grillé | CHF 24.- |
| Tartare de saumon (Grison Suisse), sauce ponzu | CHF 21.- |

Plats

| | |
|--|----------|
| Tarte fine aux tomates et aubergine ronde de Valence, buratta et pesto basilic | CHF 29.- |
| Poulpe (Maroc) rôti, cœur de fenouil, riz venere et sorbet poivron huile d'olive | CHF 39.- |
| Filet de bœuf (Argentine), carotte au miel, mille-feuille de pomme de terre, jus à l'ail noir | CHF 49.- |

Desserts

| | |
|---|----------|
| Pêches pochées au Genmaicha, riz soufflé et glace au sésame | CHF 13.- |
| Crème glacée à la fraise, stracciatella et poivre, éclats de meringue | CHF 12.- |
| Mousse au chocolat, cacahuète et framboises fraîches | CHF 12.- |

Chères Clientes, Chers Clients n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance

Le Petit Manoir

Formule du jour

(Entrée + plat) 29.-

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi

Le menu des artistes

Mise en bouche

Œuf parfait aux chanterelles, beurre noisette et sauce pain grillé

Poulpe rôti, cœur de fenouil, riz venere et sorbet poivron huile d'olive

Filet de bœuf, carotte au miel, mille-feuille de pomme de terre, jus à l'ail noir

Pêches pochées au Genmaicha, riz soufflé et glace au sésame

CHF 79.- par personne

CHF 89.- par personne avec fromage

Servi uniquement le soir



Chères Clientes, Chers Clients n'hésitez pas à informer notre personnel de vos allergies ou intolérance