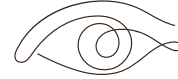
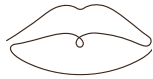


# Le Petit Manoir

\*\*\*\*

CARTE DU SOIR

## Le Menu 5 sens



128,-

Le saumon Label Rouge  
Gravelax aux agrumes et miso



L'œuf Bio Suisse  
64°C, polenta au syphon, champignons et jus de volaille



Le pavé de bar de ligne  
Cuit sur peau, mousseline carottes-gingembre, bouillon de crevettes parfumé aux agrumes



Le fromage  
Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux



Les fruits exotiques  
Nage au gingembre, crémeux et sorbet passion de L'Artisan Glacier

188,-

Accord mets et vins selon l'inspiration de notre sommelier

Origines : Poissons & fruits de mer - Norvège, France, Atlantique Nord-Est | Viandes - Suisse, Irlande  
Informez nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus