

Le Petit Manoir

* * * *

Hotel | Restaurant | Spa privé

Le Menu du Marché

Proposé uniquement le midi, du mardi au samedi
ou en Formule business le soir pour la clientèle affaires
résidente à l'hôtel.

*Semaine du Mardi 22 Novembre
au Samedi 26 Novembre 2022*

Introduction

L'Œuf Bio façon mimosa aux lardons de saumon fumé	CHF 16.-
La Gambas Salade Caesar aux algues	CHF 18.-

Paragraphe salé

Le Canard Cuisse confite en cassoulet et saucisson Vaudois	CHF 24.-
Le Riz Arborio Risotto à la crème de champignons et poireaux, copeaux de parmesan	CHF 22.-

Conclusion

Les Mendiants Nougat glacé au Miel, coulis de fruits exotiques	CHF 12.-
Le Café gourmand Petit assortiment de nos desserts accompagné d'un expresso	CHF 12.-

Plat seul	<i>servi en 15 min</i>
Plat & dessert	CHF 29.- <i>servi en 30 min</i>
Entrée & plat	CHF 32.- <i>servi en 30 min</i>
Entrée, plat & dessert	CHF 39.- <i>servi en 45 min</i>

*Origines des poissons : France / Viandes : France
Informez-nous de vos allergies & intolérances*

Service et TVA 7.7% inclus