

# Le Petit Manoir

\*\*\*\*

## Les Incontournables du Petit Manoir

midi

### Introduction

La Daurade Royale Ceviche, Patate douce, Leche de Tigre	33.-
Le Foie Gras des Landes Cœur truffé, chutney de saison, pain toasté	33.-
La Tomate Belles tomates d'antan du marché de Cuendet, burrata truffée et viande séchée de Genève	30.-

### Paragraphe Salé

Le Bison Le Tartare de Bison (140 g) Whisky et sel fumé, Pousse de salicorne Toast dorés, Pommes allumettes	43.-
Le Bœuf Le Traditionnel Bœuf Bourguignon, une purée de pommes de terre fondante	45.-
L'Agneau de l'Alpstein pour deux personnes L'épaule d'agneau confite 12 heures à l'ail et au thym, Garniture de saison, jus corsé	120.-

### Conclusion

Le Fromage Assiette affinée du Maître Fromager J.A. Dufaux	15.-
La tarte chocolat Mi-cuit minute, sorbet framboise	15.-



Origines : Poissons - Manche, Maroc, Grèce | Viandes - France, USA, Suisse  
Informez-nous de vos allergies et intolérances.

CHF | service et TVA 8.1% inclus