

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 14 au Samedi 18 Mars 2023

Introduction

Le Poireaux	CHF 14.-
Potage parmentier à la crème double de Gruyère	
L'œuf Bio	CHF 16.-
Mimosa aux lardons de Saumon fumé Maison	

Paragraphe salé

Le Bar	CHF 26.-
Filet à la plancha, sauce vierge	
Pulpe de pomme de terre aux Olives	
La Tomate	CHF 24.-
Farcie à l'Ancienne aux épinard et Canards	
Riz basmati à l'ail	

Conclusion

La Vanille	CHF 14.-
Mille-feuille à la crème Mousseline	
Caramel à L'Absinthe	
Le Café gourmand	CHF 14.-
Petit assortiment de desserts accompagné d'un expresso	

Plat seul	<i>peut-être servi en 15 min</i>
Plat & dessert	CHF 33.- <i>servi en 30 min</i>
Entrée & plat	CHF 35.- <i>servi en 30 min</i>
Entrée, plat & dessert	CHF 42.- <i>servi en 45 min</i>