

# 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 28 Mars au Samedi 01 Avril 2023

### Introduction

Les Crustacés CHF 14.-  
Bisques à la crème double de Gruyère, piments d'Espelette

L'Asperge Blanche CHF 16.-  
Vinaigrette aux agrumes, viande séchée en copeaux

### Paragraphe salé

Les Haricots rouges et blancs CHF 26.-  
Cassoulet de la Mer au Chorizo

Le Pigeon CHF 24.-  
Pithiviers aux Champignons et Marrons  
Sauce Marchand de Vin

### Conclusion

Le Grand Marnier CHF 14.-  
Soufflé glacé, biscuit et nougatine cacao

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 39.- <i>servi en 45 min</i>