

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 23 au Samedi 27 Mai 2023

Introduction

L'Œuf

En croûte d'herbes et zestes d'orange, asperges vertes, vinaigre balsamique

Salade Niçoise

Traditionnelle, vinaigrette aux anchois

Paragraphe salé

Le Bœuf

Façon tomate farcie, légumes sautés, sauce basquaise

La Brandade

De saumon, loup de mer gratiné au parmesan, pousses d'épinards sautées et pignons de pin torréfié

Conclusion

Tarte au citron revisitée

Le Café gourmand

Petit assortiment de desserts accompagné d'un expresso

Plat seul	CHF 30.- <i>servi en 30 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>