

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 5 Décembre au Samedi 9 Décembre 2023

Introduction

La Sanglier 13.-
*En terrine, confit d'oignons doux aux baies de genièvre,
petite verdurette*

L'œuf bio 13.-
Cuit mollet, fricassées de champignons

Paragraphe salé

La Daurade 25.-
En filet à la planche, piperade au chorizo, crème safranée

L'Agneau 25.-
En Kefta, boulghour aux épices

Conclusion

Le Chocolat 10.-
Tartelette façon petit manoir, sorbet à la Framboise

Le Café gourmand 10.-
Petit assortiment de desserts accompagné d'un expresso

Entrée, plat & dessert CHF 39.- *servi en 45 min*