

Les activités du Manoir

Tous les jeudis soirs

Soirée fondue au fromage et
fondue à thème

Deux vendredis soirs par mois

Soirée à thème

Tous les jours entre 14h et 17h

Tea time

Le Café du Manoir est ouvert du jeudi au
dimanche de 11h à 22h

La cuisine est ouverte de 12h à 14h et de
17h à 20h30

Provenance des produits
Veau : Suisse / France
Cabillaud : Atlantique Nord-Est
Poulet : Suisse / France

A partager... ou pas

Planchette de la Duchesse

Charcuteries et fromages

34.-

Tartinade du moment

Servi avec du pain pita

15.-

Velouté de Potimarron

Dès de butternut, éclats de marron
glacé et mousse de châtaignes

14.-

L'Oeuf parfait

Champignons et huile de charbon

19.-

Plats

Poitrine de veau de 8h

Coings, polenta crémeuse et jus de viande

35.-

Cabillaud confit à l'huile d'olive

Garnitures du moment

35.-

Croûte aux champignons

Salade sucrine

25.-

Mont d'Or du Manoir

Salade sucrine

25.-

Garnitures :

Pommes de terre grenailles rôties : 4.-

Salade sucrine : 5.-

Merci d'indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe de service.

Menu des petits gourmets

1 sirop au choix

Nuggets maison

Servi avec des pommes grenailles rôties et de la salade

1 boule de glace ou sorbet au
choix

19.-

Douceurs

La vue du Manoir

Crémeux croquant au chocolat et coulis de
fruit de la passion

14.-

La tartelette du moment

10.-

Les mini gourmandises

12.-

Les glaces et sorbets du Glacier des Alpes

4.-/ (la boule)

Merci d'indiquer toute allergie ou intolérance alimentaire à notre équipe de service.

Le petit plus du Manoir

Envie d'un moment de partage
dans une ambiance intimiste ?

Nous vous proposons de
privatiser le petit Jardin
d'Hiver, disponible du jeudi au
dimanche pour 6 à 10
personnes

Menu

60.- / personne (location inclus)

Planchette de charcuterie

Fondue

Sorbet arrosé

Thé chaud