

MENU DE NOTRE SALLE À MANGER

POUR LE SERVICE À LA CHAMBRE, COMMANDE DE 20\$ MINIMUM :

FRAIS DE LIVRAISON À LA CHAMBRE

2 \$ /ITEM

FRAIS DE LIVRAISON POUR SOUPER TABLE D'HÔTE 5 SERVICES EN FORFAIT

7,50 \$ /PERS

Contactez notre maître d'hôtel en composant le «0» à 17h pour connaître les heures de service aux chambres disponibles.

Les prix sont en dollars canadiens (\$). Taxes et service en sus.

ENTRÉES

MERCI DE BIEN VOULOIR AVISER VOTRE SERVEUR EN DÉBUT DE SERVICE EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE. LA MAJORITÉ DE NOS PLATS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN.

SALADE COLORÉE DE SAISON

Légumes rôtis sous diverses formes, brisures de feta et vinaigrette acidulée au thym et sirop d'érable.

8

VÉGÉTARIEN

Rouleau d'hiver, bouillon aux trois légumes et jardin végétal. Œuf de caille mollet.

11

TRIOLOGIE DE SAUMON

Saumon fumé maison, crème de raifort et pickles d'échalotes. Tataki à la poudre de nori et gelée de dashi. Tempura mariné au Jack Daniel's et érable accompagné de rabiole farci à la betterave.

14

DÉGUSTATION DE NOTRE FUMOIR

Tarte fine au canard fumé et tombée d'oignons crévés. Sablé aux graines de carvi, espuma au cheddar Perron fumé et crème d'ail rôti.

12

PLANCHE DE CHARCUTERIES MAISON

Boudin blanc, terrine de jarret de porc aux fines herbes et noix, bresaola maison et croquette de fromage d'ici. Compotée de pommes et d'oignons rôtis, salade de roquette avec pomme grenade, noix de pin grillées et fruits séchés.

13

CHAUDRÉE CRÉMEUSE DE FRUITS DE MER

Crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pommes de terre.

10

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD À L'ANGUILLE FUMÉE

Purée de pommes au miso blanc et poudre de shiitake.
(Supplément de 13\$ en 5 services)

25

POTAGE DU MOMENT

(Remplacez le potage du moment par une chaudière crémeuse de fruits de mer pour 6\$)

5

SORBET FRAÎCHEUR

4

MENU POUR ENFANT (12 ANS ET MOINS)

Incluant : lait ou jus et un choix de dessert

(Coupe glacée chocolat ou caramel, gâteau au chocolat ou salade de fruits)

Assiette de croquettes de poulet (4 morceaux)

8

Assiette d'ailes de poulet (6 morceaux)

10

Pâtes du Manoir

11

Escalope de saumon de l'Atlantique aux herbes fraîches

14

Émincé de poulet du Manoir sauce à l'érable

12

César au poulet

12

PLATS DE RÉSISTANCE

MERCI DE BIEN VOULOIR AVISER VOTRE SERVEUR EN DÉBUT DE SERVICE EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE. LA MAJORITÉ DE NOS PLATS SONT DISPONIBLES SANS GLUTEN.

FILET MIGNON DE BŒUF DE L'ALBERTA FAÇON ROSSINI

Galette de pommes de terre, champignons King grillés et carottes glacées.
Gelée de truffes et sauce au porto. 40

JOUE DE BŒUF BRAISÉE

à la bière Guinness, orgetto à la carotte, rabioles glacées et sauce Guinness. 33

OMBLE D'ARCTIQUE

Polenta aux épinards et fromage gruyère. Ravioles de crevettes, miso et gelée de shiitake.
Chou-fleur romanesco rôti et sauce bisque de crustacés et saké. 26

SUPRÊME DE PINTADE

de la ferme La Pintarade, purée de panais vanillée, butternut rôtie au chèvre, marrons et noisettes. Sauce au thé. 32

FLANC DE PORC DU QUÉBEC RÔTI

de la ferme Le Rang 4. Chou de Savoie farci au porc et moutarde à l'ancienne.
Purée de pommes de terre à l'ail rôti. Choux de Bruxelles et bacon de sanglier.
Jus de cuisson. 30

NOTRE FRUIT DE MER

Queue de homard et crevettes (3) rouges sauvages d'Argentine pochées au beurre d'agrumes et anis.
Poêlée de salicornes, purée de choux-fleurs rôtis et tuile de pain à l'encre de seiche.
Pickles de choux-fleurs et mousse à la lime kaffir. 37

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DU MANOIR

façon « carrot cake », purée de carottes mauves, crumble au chocolat et fleur de sel,
oignons cipollini grillés et carottes glacées. 20

SÉLECTION ORIGINALE

de notre chef Anthony Nart. 36

LES PÂTES DU MANOIR

réalisées à l'aide des produits frais disponibles. 18

NOTRE POISSON FRAIS DU JOUR

confectionné selon l'arrivée et l'inspiration du moment. 24

Ajoutez 3 pétoncles et 3 crevettes à votre plat pour un supplément de 13\$.

CARTE DES DESSERTS

ACCOMPAGNEZ VOTRE DESSERT D'UN DE NOS FAMEUX CAFÉS FLAMBÉS POUR 9,95\$
(ESPAGNOL, BRÉSILIEN, IRLANDAIS OU DU MANOIR)

RENAISSANCE

La fameuse tarte à l'érable revisitée, avec pommes et crumble de spéculoos.
Glace à la vanille. 12

ROCHER CALIFORNIEN

Audacieux et fondant, aux trois chocolats et amandes caramélisées, avec glace vanille.
(Prévoir 10 minutes de cuisson) 12

TIRAMISU

Dôme glacé au fromage mascarpone avec cœur à la crème de marrons et son
croustillant de bretzels. 11

BARISTA

Symphonie de l'Opéra et du Bagdad-café donne naissance au Barista crémeux,
croquant, riche et audacieux, avec glace café, à découvrir. 11

PANNA COTTA À L'ORANGE

avec truffes Guaya, mini-palmiers caramélisés à la fleur de sel et gel d'orange. 9

CHOCO COCO

Gâteau végan servi avec sorbet à la noix de coco. (disponible en version sans gluten) 9

CRÈME BRÛLÉE DU MANOIR à la vanille 9

ASSIETTE DE DÉGUSTATION DE FROMAGES de la région. 10