

Transformez votre plat principal en table d'hôte!
POTAGE | ENTRÉE | DESSERT | CAFÉ

20.00\$

en supplément à votre plat principal

Potage du jour et garniture selon l'inspiration de la brigade 7
Soup of the day garnished according to the brigade inspiration

Entrées froides - Cold starters

Salade mesclun - vinaigrette aux pommes, gingembre et thym 9
Mesclun salad - apple, ginger and thyme vinaigrette

Tartare de saumon de l'Atlantique et ananas grillés, gel de fines herbes 12
Atlantic salmon tartare and grilled pineapple, herbal gel

Saumon fumé du Manoir, style cannelloni 12
accompagné d'une chiffonnade de chou kale à la vinaigrette citron et aneth,
gel de concombres
*Manor smoked salmon, cannelloni style, served with kale chiffonnade with lemon and dill vinaigrette,
cucumber gel*

Poitrine de canard de la ferme Canard du Village 13
et yogourt de bufflonne de la ferme Maciocia de Saint-Charles-sur-Richelieu
*Duck breast from the farm Village duck and buffalo yogurt from the Maciocia farm
at Saint-Charles-sur-Richelieu*

Mi-cuit de foie gras au sel à la tartufata de truffe et à la poire (*Extra 8\$) 17
*Salted half-cooked foie gras with truffle tartufata and pear (*Extra \$ 8)*

Veillez, nous aviser de toutes allergies alimentaires afin que nous puissions
prendre les mesures nécessaires pour assurer votre sécurité

*Please advise us of any food allergies so that we can take the necessary steps
to ensure your safety*

Transform your main course into a table d'hôte !
SOUP | APPETIZER | DESSERT | COFFEE

20.00\$

In addition to your main course

TAXES ET SERVICE EN SUS | TAXES AND SERVICE NOT INCLUDED
* APPLICABLE AUX CLIENTS EN FORFAIT | * APPLICABLE TO PACKAGE CUSTOMERS

Entrées chaudes - Appetizers

Escargots poêlés à la fleur d'ail sauce au fromage de chèvre de la ferme Mes Petits Caprices <i>Sautéed snails with garlic flower, goat cheese sauce from the farm Mes Petits Caprices</i>	11
Popcorn de ris de veau avec lardons poêlés sur salade de bébés épinards <i>Sweetbread popcorn with seared bacon on baby spinach salad</i>	14
Os à moelle rôti, façon gremolata poêlée de champignons et pleurotes de Saint-Ours-sur-Richelieu <i>Roasted bone marrow, gremolata-style with fried mushrooms and oyster mushrooms from Saint-Ours-sur-Richelieu</i>	14

Plats principaux - Main course

Général Tao de chou-fleur <i>Cauliflower General Tao</i>	21
Pâtes du jour <i>Pasta of the moment</i>	22
Suggestion de la brigade <i>Brigade suggestion</i>	34
Pavé de saumon de l'Atlantique laqué à l'érable et gingembre, purée de maïs Ajout de (5) crevettes grillées EXTRA 6 <i>Atlantic salmon steak - lacquered with maple and ginger, corn purée</i> Add (5) grilled shrimp EXTRA 6	32
Ballotine de pintade de la ferme d'Antoine, sauce au cognac et morilles sur risotto d'orge au parmesan et purée de courge butternut <i>Antoine's farm guinea fowl with cognac sauce and morel mushrooms on parmesan barley risotto and butternut squash purée</i>	34
Poitrine de canard de la ferme Canard du village huile de piment fort à la menthe, polenta frite et oignons perlés rouges marinés Ajout foie gras poêlé EXTRA 8 <i>Duck breast from Canard du Village farm - Mint hot pepper oil, fried polenta and pickled red pearl onions</i> Add pan-fried foie gras EXTRA 8	34
Mignon de bœuf grillé - Huile de chimichuri, haricots verts *EXTRA 5 Ajout d'une queue de langouste (Duo terre et mer) EXTRA 7 <i>Grilled beef filet mignon - chimichuri oil, green beans *EXTRA 5</i> Add a lobster tail (duo Surf and Turf) EXTRA 7	40
Côte de veau à la bière noire - Céleri confite, endives braisées et pommes de terre rattes rôties *EXTRA 8 <i>Black beer veal chop - Confit celery braised endives and roasted Ratte potatoes * EXTRA 8</i>	45
Paella de la mer selon l'arrivage façon Manoir avec petits pois verts, tomates confites, safran, poireaux et bisque de homard *EXTRA 10 <i>Manor style Paella of the sea according to the arrival - green peas, tomatoes confit, saffron, leeks and lobster bisque * EXTRA 10</i>	47

Desserts - Dessert

Crème brûlée saveur du moment <i>Crème brûlée flavor of the moment</i>	9
Crèmeux à la lime et ses déclinaisons <i>Creamy lime and its variations</i>	9
Suggestion de la brigade <i>Brigade suggestion</i>	9
Dessert au chocolat sans gluten <i>Gluten-free chocolate dessert</i>	9
Assiette de fromages du Québec *EXTRA 7 <i>Cheese plate of Quebec * EXTRA 7</i>	15
Déclinaison de nos desserts à partager pour 2 personnes (Crèmeux à la lime, dessert chocolat et l'inspiration de la brigade) <i>Declination of our desserts to share for two (Creamy lime, chocolate dessert and the inspiration of the brigade)</i>	17
