



LES ENTRÉES

Baladin de fondant de foie gras maison farci au ris de veau glacé au sirop de porto

Duo de terrine de gibier du Manoir, compoté de petits fruits et
crostini aux quatre épices

Tartare tropical aux deux saumons et brunoise de concombres sur sauce Fuji

L'ENTRE-DEUX

Marmite du potager

LES PRINCIPAUX

Suprême de poulet manchonné à la crème de pesto et
tombée de tomates cerise au vinaigre balsamique

Aiguillettes de mignon de porc, sauce aux deux moutardes et estragon frais

Pavé de saumon de l'Atlantique en croûte de tortillas et salsa de mangues épicée

Tournedos de filet de veau, sauce à la réduction de Madère et figues séchées (extra **10.00\$**)

Mignon de bœuf de l'Ouest grillé, sauce aux trois poivres (extra **14.00\$**)