

Manoir des Sables,  
Hôtel & Golf

Menu

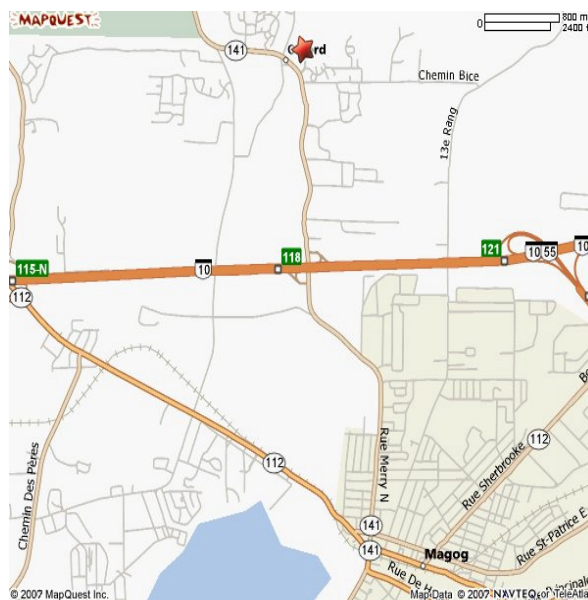


La salle à manger  
« Les Jardins » vous  
invite à déguster sa  
fine cuisine régionale

Bon appétit!  
Enjoy your meal!



Pannacotta de truite



90, avenue des Jardins  
Orford (Québec) J1X 6M6

Tél. : 819-847-4747  
Fax. : 819-847-3519  
E-mail : [info@manoirdessables.com](mailto:info@manoirdessables.com)

À la salle à manger « Les Jardins » du Manoir des Sables, tous vos sens sont en éveil. Venez dégustez nos spécialités régionales, plus surprenantes les unes que les autres; comme vous pourrez le constater, chaque bouchée est un délice pour le palais. Notre Chef Alain Ferraty vous concoctera des mets combinant magistralement les épices de sa région natale, la Martinique (Île des Antilles françaises) aux saveurs régionales, nous offrant ainsi un délice exotique .

Heures d'ouverture  
Petit déjeuner : de 7 h à 10 h 30  
Déjeuner : de 11 h 30 à 14 h  
Dîner : de 17 h à 21 h 30

*Table d'hôte*  
3 services / Course

La soupière d'aujourd'hui / *Soup of the day*

Coupe craquante de tomates, racine grillées et fromage de chèvre de Sawyerville

*Crispy shell with tomato, grilled root vegetable and goat cheese from Sawyerville*

Pogo d'agneau en croûte de champignons, trempette d'aubergines et dattes

*Lamb pogo encrusted with mushroom, dip of eggplant and date*

La prise du jour / *Catch of the day*

Simplement poêlé, servi avec riz Basmati, salade de fenouil et carottes croquantes, jus de homard onctueux / *Pan fried catch of the day, Basmati rice, fennel and carrot salad, creamy jus of lobster*

Steak de paleron de bœuf « VSC », mignonnette de poivre noir, chutney de melon au balsamique, éclats de parmesan

*Chuck of beef steak "VSC" with ground pepper, chutney of water melon with balsamic and parmesan*

Pâtes du jour / *Pasta of the day*

Longe de porc aux épices Thaï cuite au four, sauce à l'érable, soya et gingembre

*Pork loin with Thai spices, baked, maple sauce, hint of soy and ginger*

Douceurs du pâtissier ou salade de fruits frais

*Chef pastry's delight or fresh fruit salad*

Café, thé ou infusion / *Coffee, tea or herbal tea*

29\$



Pour un supplément de 13.00\$, les invités en forfait 3 services peuvent changer pour le menu 4 services. / *Guests who have the 3-course dinner package may change for the "Fine cuisine" 4-course dinner with a supplement of \$13.00*



Mousse à l'érable

*Table d'hôte*  
4 services / Course

**L'eau à la bouche...**

Pannacotta de fromages, caviar d'oignons et de champignons, noix de Grenoble épicées

*Cheese pannacotta with spicy walnut, mushroom and onion caviar*

Terrine de pintade et tomates séchées de la ferme Sabinoise, marmelade d'oignons à saveur de balsamique

*Terrine of guinea fowl from Sabinoise Farm and sun dry tomato, onion compote with balsamic flavor*

Assemblage de morue, concombre et mangue, assaisonné à l'antillaise avec sorbet à l'avocat

*Mixed of cod, cucumber and mango together, West Indies style and avocado sorbet*

Déclinaison de canard du Lac Brome, à ma façon

*Lake Brome duck in three way*

Supplément 9\$ - \$9 Extra

Ravioli fantaisie de prosciutto, brie, carottes, poireaux et noix de pin, sur une purée de carottes et poires

*Ravioli stuffed with prosciutto, brie cheese and pine nuts, puree of carrot and pear.*

Duel de satay et rouleau de lapin, mayonnaise de radis japonais

*Duel of satay and rabbit roll, Japanese radish mayonnaise*

Baluchon de ris de veau et ananas à la créole, lait de noix de coco à saveur de curry

*Baluchon of sweetbread and Creole style pineapple, coconut milk flavored with curry*

Crevettes poêlées à la fleur d'ail, polenta agrémentée de champignons, tapenade d'olives noires et émulsion de citron

*Grilled shrimp with garlic blossom, polenta garnished with mushroom, black olive tapenade and lemon emulsion*

Supplément 8\$ - \$8 Extra

## En attendant...

Soupière d'aujourd'hui / *Soup of the day*

Fine salade de jeunes feuilles à l'inspiration du jour  
*Daily inspiration garden mixed green salad*

## Les tentations...

Le poisson du jour, simplement poêlé, servi avec riz Basmati, salade de fenouil et carottes croquantes, jus de homard onctueux

*Pan fried catch of the day, Basmati rice, fennel and carrot salad, creamy jus of lobster*

Lasagne de champignons et ricotta « Florentine » roulée, tomates italiennes confites aux herbes

*Mushroom, ricotta and spinach lasagna with confite Italian tomato and fines herbs*

Cuisse de lapin de Stanstead braisée aux agrumes, orge perlée à la crème de parmesan

*Rabbit leg from Stanstead cooked with citrus fruit, pearl barley with creamy parmesan*

Le poisson perroquet, simplement poêlé, sur une fondue de concombres et oignons rouges safranés

*Pan fried parrot fish, cucumber and red onions chutney with saffron*

Filet d'épaule de bœuf, poêlée de champignons Shiimedji, jus de veau à la mousse de pâté de foie

*Shoulder of beef with pan fried Shiimedji mushroom, jus of veal with liver mousse pâté*

Jarret d'agneau cuit à basse température, tatin de patates sucrées, caramel de vin rouge et citrons confits.

*Quebec lamb shank cooked slowly, gratin of sweet potatoes, red wine caramel and confit lemon*

Poitrine de canard du Lac Brome saisie sur la peau, pêches rôties, jus de veau au poivre vert  
*Seared duck breast from Lake Brome with roasted peach and jus of veal with green pepper*

Carré d'agneau du Québec - Cinq côtes cuites au four, rosées, purée de céleri rave et fromage feta, marinade de tomates, ail et olives noires

*Quebec rack of lamb (5) baked, celeriac puree and feta cheese, tomato, garlic and black olive marinated*

**Supplément 16\$ - \$16 Extra**

Terre et mer - Escalope de cœur de filet de bœuf AAA cuite à votre goût avec pétoncles marinés au jus de lime, crevettes grillées, glace de veau à la mousse de pâté de foie

*Escalope of filet of beef AAA, marinated scallops with lime, grilled shrimp, glace of veal and liver mousse emulsion*

**Supplément 14\$ - \$14 Extra**



Entrée de tomates



## L'extase...

Vous avez la possibilité de changer votre dessert (avec un léger supplément) pour une assiette de fromage Sélection du Chef (3 sortes) ou un Café du Manoir /

*You can change (with an extra charge) your dessert for a cheese plate selected by our chef (3 kinds) or a coffee from Manoir*

Unr pâtisseries du moment sélectionnée par le Chef ou la salade de fruit

*One Chef's pastry of the day or fruit salad*

Carte des desserts sur demande /

*Dessert card available on demand*

Sélection de fromages fin de Nouvelle-France

3 fromages sélectionnés par notre Chef

*3 kinds of cheese selected by our Chef*

**Suppl. 4\$  
\$4 Extra**

5 fromages sélectionnés par notre Chef

*5 kinds of cheese selected by our Chef*

**\$9.00**

Café du Manoir : Amarula, Kahlua et/and Amaretto

**Supplément 3.00\$ /  
\$3.00 Extra**

Café, thé ou infusion / *Coffee, tea or herbal tea*

41\$



## À LA CARTE

### L'eau à la bouche...

Pannacotta de fromages, caviar d'oignons et de champignons, noix de Grenoble épicées **\$8**

*Cheese pannacotta with spicy walnut, mushroom and onion caviar*

Terrine de pintade Sabinoise et tomates séchées, marmelade d'oignons à saveur de balsamique

*Terrine of guinea fowl from Sabinoise Farm and sun dry tomato, onion compote with balsamic flavor* **\$9**

Assemblage de morue, concombre et mangue assaisonné à l'antillaise avec sorbet à l'avocat

*Mixed of cod, cucumber and mango together, West Indies style and avocado sorbet* **\$10**

Déclinaison de canard du Lac Brome, à ma façon **\$18**

*Lake Brome duck in three way*

Ravioli fantaisie de prosciutto, brie, carottes, poireaux, noix de pin sur une purée de carottes et poires

*Ravioli stuffed with prosciutto, brie cheese and pine nuts, puree of carrot and pear* **\$10**

Duel de satay et rouleau de lapin, mayonnaise de radis japonais **\$11**

*Duel of satay and rabbit roll, Japanese radish mayonnaise*

Baluchon de ris de veau et ananas à la créole, lait de noix de coco à saveur de curry

*Baluchon of sweetbread and Creole style pineapple, coconut milk flavored with curry* **\$12**

Crevettes poêlées à la fleur d'ail, Polenta agrémentée de champignons, tapenade d'olives noires et émulsion de citron **\$15**

*Grilled shrimp with garlic blossom, polenta garnished with mushroom black olive tapenade and lemon emulsion*

### En attendant...

Soupière d'aujourd'hui / *Soup of the day* **\$4**

Fine salade de jeunes feuilles à l'inspiration du jour

*Daily inspiration garden mixed green salad* **\$5**

### Les tentations...

Poisson du jour - Simplement poêlé, servi avec riz, Basmati, salade de fenouil et carottes croquantes, jus de homard onctueux **\$23**

*Pan fried catch of the day, Basmati rice, fennel and carrot salad, creamy jus of lobster*

Lasagne de champignons et ricotta « Florentine » roulée, tomates italiennes confites aux herbes

*Mushroom, ricotta and spinach lasagna with confite Italian tomato and fines herbs* **\$22**

Cuisse de lapin braisée aux agrumes, orge perlée à la crème de parmesan

*Rabbit leg from Stanstead cooked with citrus fruit, pearl barley and creamy parmesan* **\$27**

Poisson perroquet poêlé, sur une fondue de concombres et oignons rouges safranés

*Pan fried parrot fish, cucumber and red onions chutney with saffron* **\$25**

Filet d'épaule de bœuf (certifié VSC), poêlée de champignons Shiimedji, jus de veau à la mousse de pâté de foie **\$26**

*Shoulder of beef with pan fried Shiimedji mushroom, jus of veal with liver mousse pâté*

Jarret d'agneau cuit à basse température, tatin de patates sucrées, caramel de vin rouge et citrons confits **\$26**

*Quebec lamb shank cooked slowly, gratin of sweet potatoes, red wine caramel and confit lemon*

Poitrine de canard du Lac Brome saisie sur la peau, pêches rôties, jus de veau au poivre vert **\$28**

*Seared duck breast from Lake Brome with roasted peach and jus of veal with green pepper*

Carré d'agneau du Québec - Cinq côtes cuites au four, rosées, purée de céleri rave et fromage feta, marinade de tomates ail et olives noires **\$34**

*Quebec rack of lamb (5) baked, celeriac puree and feta cheese, tomato, garlic and black olives marinated*

Escalope de cœur de filet de bœuf AAA cuite à votre goût avec pétoncles marinés au jus de lime, crevettes grillées, glace de veau à la mousse de pâté de foie **\$32**

*Escalope of filet of beef AAA, marinated scallops with lime, grilled shrimp, glace of veal and liver mousse emulsion*

### L'extase...

Les délices du pâtissier / *Pastry delight*  
Carte de desserts disponible sur demande

*Dessert card available on demand*

Sélection de fromages fin de Nouvelle-France 5 fromages sélectionnés par notre Chef **\$9**

*3 kinds of cheese selected by our Chef*

Café du Manoir : Amarula, Kalhua et/and Amaretto **\$8**

Café, thé ou infusion / *Coffee, tea or herbal tea*

