

# DÎNER FINE CUISINE

## L'introduction

Terrine de gibier et son confit maison  
Fondant au fromage de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac  
Jeunes pousses de verdure aux agrumes et sa vinaigrette kiwi/mandarine  
Mousse de foie de canard au poivre rose  
Salade de fêta, olives et tomates à la grecque  
Rouleaux printaniers du Manoir, salsa à l'ananas et mangue  
Croustillant de fromage brie à la poire et aux noisettes (suppl. 3\$/pers)  
Variété de sushi (4 mcx/pers) (suppl. 4\$/pers)  
Saumon fumé au poivre et sa vinaigrette de pamplemousse rose (suppl. 5\$/pers)  
Mousse de foie gras de canard, chutney aux deux oignons (suppl. 6\$/pers)

## La marmite

La mitonnée du Manoir  
Granité de saison  
Trou Normand

## L'essentiel

Pavé de saumon grillé aux poireaux  
Filet de porc du Québec au miel et à la moutarde  
Poulet fermier rôti à l'érable et aux herbes du Bas du fleuve  
Blanc de poisson aux épices Dukkah, coulis de figues et miel d'acacia  
Côte de bœuf de l'Ouest canadien au jus (20 personnes minimum)  
Paupiette de veau farci au proscuitto et asperges  
Brochette de crevettes tigrées marinées au gingembre et à la citronnelle  
Caille dodue, petit ragoût de fruits secs, sauce aux pleurotes (suppl. 3\$/pers)  
Médailon de cerf rouge aux épices de nos forêts québécoises (suppl. 4\$/pers)  
Cuisseau de lapin, émulsion de poivron rouge grillé et basilic (suppl. 4\$/pers)  
Filet de boeuf, sauce espagnole au berbère éthiopien (suppl. 5\$/pers)

## Le péché mignon

Assiette de fromages fins Québécois (3 variétés) (suppl. 6\$/pers)  
Assiette de fromages fins Québécois (5 variétés) (suppl. 8\$/pers)

\*Servie avec biscottes et pains variés.

## La gourmandise du Manoir

Thé, café ou infusion

**\*Le menu de votre composition sera le même pour tout votre groupe.**