



**MANOIR ST-CASTIN**  
HÔTELS VILLEGIA LAC-BEAUPOUR • QUÉBEC

*Le Chef Simon D'Amour vous présente la Table d'Hôte du Soir*

*Formule trois services*

*L'Avant-Goût*

Potage Du Jour

Granité Maison

Verdurette du Jardin et sa  
Vinaigrette à la Poire et Goyave

Rillettes de Canard et Foie Gras,  
Son Sauté de Pommes à la Cannelle et au Cidre de Glace

Mini Pavé Tiède de Saumon Gravlax du Yukon,  
Salade de Vermicelles de Riz et Caramel de Tamari

Napoléon de Légumes Grillés et sa  
Vinaigrette aux Poivrons Rôtis et au Chèvre

Dégustation d'Entrées à Partager  
(Rillettes de Canard et Foie Gras, Carpaccio de Bison Fumé,  
Pavé de Saumon Gravlax du Yukon)  
(pour 2 personnes seulement)

*Les Plats de Résistance*

Sauté Asiatique aux légumes sur nid de  
Fettucini aux Sésames

Filet de Tilapia Poêlé et sa  
Tombée de Tomates Cerises au Pesto

Suprême de Volaille Grillé et sa Glace Érable et Thym

Filet de Porcelet Glacé à la Texane,  
Sauce Épicée et Fumée au Bois de Noyer

Bavette de Bœuf Grillée aux Épices Montréalaises,  
Sauce Marchand de Vin

*Les Gourmandises du Manoir*

28,95 \$

*Formule quatre services*

*L'Avant-Goût*

Rillettes de Canard et Foie Gras,  
Son Sauté de Pommes à la Cannelle et au Cidre de Glace

Mini Pavé de Saumon Gravlax du Yukon  
Salade de Vermicelles de Riz et Caramel de Tamari

Verdurette au Paillot de Chèvre et sa  
Vinaigrette Balsamique et Érable

Fromage Baluchon en Tempura de Fruits Séchés,  
Compote de Figues et  
Crostini de Pain Raisins, Miel et Noisettes

Carpaccio de Bison Fumé à Froid,  
Vinaigrette aux Champignons Shiitakes et Sésames

Dégustation d'Entrées à Partager  
(Rillettes de Canard et Foie Gras, Carpaccio de Bison Fumé,  
Pavé de Saumon Gravlax du Yukon)  
(pour 2 personnes seulement)

*L'Interlude*

Potage Du Jour  
ou  
Granité Maison

*Les Plats de Résistance*

Pavé de Mahi Mahi au Parfum d'Épices Dukkah,  
Salsa de Canneberges au Cumin

Cuisse de Canard Confite et son  
Mijoté de Poires au Porto

Entrecôte de Bœuf Parfaitement Vieillie,  
Sauce aux Deux Moutardes

Côtelette de Porc Marinée aux Herbes Fraîches,  
Glace au Vieux Balsamique

Pavé de Truite Grillé au Sel Rouge Hawaïen,  
Émulsion de Poivrons Rouges Rôtis et de Basilic

Crevettes Géantes Marinées au Thé Rooibos  
Et sa Lime Grillée à la Fleur de Sel

*Les Gourmandises du Manoir*

38,95 \$