

## MENU FINE CUISINE

### FINE CUISINE DINNER

**3 services/3 courses : 36 \$**

**4 services/4 courses : 44 \$**

### POUR DÉBUTER (3ET 4 SERVICES)... / (3 & 4 COURSES)

Potage du moment  
*Soup of the day*

Roquette servie avec salsa de fraises, zeste d'oranges et noix grillées  
*Arugula served with strawberry salsa, zest of orange & grilled nuts*

Salade César façon Manoir des Sables  
*Caesar salad, Manoir des Sables style*



Foie gras poêlé

### ENTRE DEUX... (4 SERVICES SEUL.) / (4 COURSES ONLY)

Salade de confit de canard, oignons caramélisés et pommes vertes, coulis de fraises et gingembre  
*Duck confit salad, caramelised onions & green apple, strawberry & ginger coulis*

Fondant Mont St-Benoît en croûte de pistache et panko, sauce Marinara  
*Mont St-Benoit cheese fondant in a pistachio & panko crusty, Marinara sauce*

Tartare de truite *des Bobines* aux fraises et basilic  
*« Des Bobines » trout tartare with strawberry & basil*

Roquette servie avec salsa de fraises, zeste d'oranges et noix grillées  
*Arugula served with strawberry salsa, zest of orange & grilled nuts*

Salade César façon Manoir des Sables  
*Caesar salad, Manoir des Sables style*

Tartare de bœuf à l'huile de truffe et fromage de chèvre  
**(suppl. 5 \$)**  
*Beef tartare with truffle oil & goat cheese (\$5 extra)*

Escalopes de foie gras poêlé, confiture de camerise **(sup. 9 \$)**  
*Pan fried foie gras escalope & camerise jam (\$9 extra)*

Crevettes géantes croustillantes, mayonnaise au piment de Tunisie **(suppl. 11 \$)**  
*Crusty giants shrimps, Tunis hot pepper mayonnaise (\$11 extra)*

**Service et taxes en sus**  
*Gratuities & taxes extra*

## PLATS PRINCIPAUX (3 & 4 SERV.) / (3 & 4 COURSES)

Risotto crémeux aux champignons sauvages et noisettes grillées  
*Wild mushroom creamy risotto & grilled hazelnut*

Poulet de Cornouailles sur salade bruschetta et bocconcini  
*Cornwall chicken served on bruschetta & bocconcini salad*

Bavette de bœuf et frites, sauce au poivre vert de Madagascar  
*Beef flank steak & fries, Madagascar green pepper sauce*

Côte de porc Nagano grillée, sauce au gingembre et fines herbes  
*Grilled Nagano pork chop, ginger & fines herbs sauce*

Filet de flétan, sauce safranée au vin blanc  
*Halibut fillet, saffron & white wine sauce*

Rôti de canard du lac Brome au nectar de fleur **(suppl. 4 \$)**  
*Lac Brome duck roasted with nectar flower (\$4 extra)*

Contrefilet de bœuf, sauce au bleu fumé de l'Abbaye **(suppl. 5 \$)**  
*Beef strip loin & "Abbaye" smoked blue cheese sauce (\$5 extra)*

Pétoncles poêlés sur purée de pommes de terre douces, sauce crémeuse aux épinards **(suppl. 9 \$)**  
*Pan fried scallops with sweet potatoes puree, spinach creamy sauce (\$9 extra)*

## DESSERTS

Tarte sablée au caramel  
*Caramel shortbread tart*

Banane tempura et crème glacée Coaticook, coulis de caramel  
*Tempura banana & "Coaticook" iced cream, caramel coulis*

Gâteau fantasia au fromage et tartinade au bleuët  
*Cheese Fantasia cake & blueberry spread*

Le Mont Orford  
*The Mont Orford*

Crème brûlée au chocolat blanc et lavande  
*White chocolate & lavender crème brûlée*

Café régulier, thé, infusion  
*Regular coffee, tea, herbal tea*

**Service et taxes en sus**  
*Gratuities & taxes extra*



Crème brûlée