

TABLE D'HÔTE 24 DÉCEMBRE 2017



- Service entre 17h30 et 20h00

BAR ANTIPASTO

Tomates cerise et bocconcini en verrine au sirop balsamique
Assortiment d'olives et cœur d'artichaut
Mini verrine de crudités, sauce cressonnaïère
Salade César et ses garnitures
Plateau de cochonnailles maison
Saumon boucané au Manoir
Mini fondue au fromage du terroir
Mini saucisses au bacon et sirop d'érable
Rouleaux impériaux au canard confit

À VOTRE TABLE

Soupe aux pois d'antan
ou
Potage du cultivateur

SUCRERIES

Bûchette de fondant à l'érable et bleuets, crème glacée maison aux grains de vanille

PRINCIPAUX ADULTE

L'assiette des Cantons : pâté à la viande et betteraves, ragoût de pattes et boulettes, pomme de terre grand-mère et salade verte à la crème d'habitant et ciboulette
ou
Couloubiac de truite sur émincé d'asperges et beurre blanc safrané
ou
Fines tranches de chateaubriand, sauce poivrade et son gratin dauphinois de légumes racines

PRINCIPAUX ENFANT

Spaghetti à la Bolognaïse
ou
Mini pizza pepperoni et fromage, frites
ou
Duo de mini burger, frites
ou
½ portion du menu adulte

ADULTE

44,00\$

ENFANT (5-12 ANS)

22,00\$

ENFANT (0-4 ANS)

Gratuit