

TABLE D'HÔTE 25 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

Crème de carottes et mandarines

SUCRERIES

L'arc-en-ciel glacé sur biscuit au chocolat noir et coulis de petits fruits

PRINCIPAUX ADULTE

Tournedos de saumon de l'Atlantique grillé au vinaigre de framboises sur frisons de légumes crus et pommes de terre pailles

ou

Poulet fermier sur lit d'oignons caramélisés, sauce au romarin lié au vieux cheddar et petits légumes au miel

ou

Mignon de veau à l'eau-de-vie de cerises et physalis confites, pommes de terre mousseline **au** poivre vert et haricots corde de bois

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