

# Menu



## 3 SERVICES/ 3 COURSES

- « L'eau à la bouche » ou « En attendant »  
*Appetizers, soup or salad*  
 « Les tentations » / *Main courses*  
 « L'extase » / *Desserts*

31 \$

## 4 SERVICES/ 4 COURSES

- « L'eau à la bouche » / *Appetizers*  
 « En attendant » / *Soup or salad*  
 « Les tentations » / *Main courses*  
 « L'extase » / *Desserts*

42 \$



Découvrez les spécialités antillaises de notre Chef  
*Discover Chef's Caribbean specialties*



Plats végétariens  
*Vegetarian dish*



Produits du terroir  
*Local products*

Pour un supplément de 13\$, les invités en forfait « 3 services » peuvent changer pour le menu « 4 services »  
*The guests with the "3-course dinner" package may change for the "4-course dinner" with an extra charge of \$13*

Service 15% et taxes en sus / *15% gratuities & taxes extra*

## MENU FINE CUISINE 3 SERVICES 3-COURSE FINE CUISINE DINNER

### L'EAU À LA BOUCHE...

La marmite du jour  
*Soup of the day*

 Carpaccio de tomates et cheddar vieilli, bruschetta de pommes au basilic  
*Tomato & old cheddar carpaccio, basil apple bruschetta*

 Charcuterie de pintade de Ste-Sabine, marmelade d'oignons à saveur de balsamique  
*Ste. Sabine Guinea fowl cold cut, balsamic onions marmalade*

 Terrine de fromages d'ici, caviar de champignons des Champs-Mignons, gelée de betteraves et canneberges  
 *Local fine cheese terrine, Champs-Mignons mushrooms caviar, beets & cranberries jelly*

Rondelles d'oignons et calmars, trio de sauces  
*Three sauces, onion rings & calamari*

### LES TENTATIONS

 Salade de roquette, légumes grillés, lapin de Stanstead et fromage de chèvre  
*Arugula salad, grilled vegetables, Stanstead rabbit & goat cheese*

Burger de porc effiloché, brie et tomates séchées  
*Minced pork burger, brie cheese & dried tomatoes*

Pizza de saumon confit, rémoulade de fenouil aux agrumes  
*Confit salmon pizza, citrus fennel remoulade*

La prise du jour à l'unilatéral et lentilles braisées  
*Catch of the day "a l'unilateral" & braised lentils*

Steak de macreuse grillé, beurre Maître d'hôtel  
*Grilled beef flat iron steak maître d'hotel butter*

 Poêlée d'orge perlée, tofu et tomates confites  
*Pearl barley pan-fried, tofu & confit tomatoes*

 Canard du Lac Brome, version cassoulet  
*Cassoulet style Brome Lake duck*

### L'EXTASE

Douceurs du pâtissier  
*Chef's pastry delight*

Salade de fruits frais  
*Fresh fruit salad*

Café, thé ou infusion  
*Coffee, tea or herbal tea*

**MENU FINE CUISINE 4 SERVICES**  
***4-COURSE FINE CUISINE DINNER***

**L'EAU À LA BOUCHE...**

Suggestion du jour  
*Suggestion of the day*

 Bavaroise de fromages, crème de céleri rave aux graines de fenouil  
*Cheese Bavarian, cream of celery root & fennel seeds*

 Portobello farci de salade d'orzo, tomates confites et caviar d'aubergines  
*Stuffed portobello with orzo salad, confit tomatoes & eggplant caviar*

 Truite des Bobines confite, rémoulade de fenouil aux agrumes et pleurotes biologiques des Champs-Mignons  
*Confit Des Bobines trout, citrus fennel remoulade, Champs-Mignons biologic oyster mushrooms*

 Charcuterie de canard, roquette, épinards et copeaux de Zéphir en cocotte, vinaigrette de cidre de pommes  
*Duck cold cut, arugula, spinach & Zephir curls, apple cider dressing*

 Rouleau de printemps de morue, lait de coco à la citronnelle  
*Cod spring roll & coconut milk with lemongrass*

 Pop corn de ris de veau mayonnaise au curry, ananas glacé et confit au vieux rhum  
*Sweetbread popcorn, curry mayonnaise, old rum glazed & confit pineapple*

 Tiède de lapin de Stanstead, fondue de radis japonais, citron, miel et lavande  
*Stanstead warm rabbit, lemon, honey & lavender horseradish fondue*

Torchon de foie gras, pain brioché grillé, marmelade de cerises de terre  
*Fois gras "au torchon", grilled brioche bread, ground cherries marmalade*

**Suppl. au forfait 10\$**  
*\$10 extra on package*

**EN ATTENDANT...**

Marmite du jour ou verdure  
*Soup or salad of the day*

Verdure de la saison  
*Seasonal salad*

  Velouté de lait de coco et amandes, brochette de légumes, tofu et crevettes croustillantes  
*Coconut & almonds veloute, vegetables, tofu & crunchy shrimps brochette*

**Suppl. au forfait 6\$**  
*\$6 extra on package*



Carpaccio de tomates



Truite des Bobines

## LES TENTATIONS...

Poisson du jour à l'unilatéral et lentilles braisées  
*Catch of the day "a l'unilateral" & braised lentils*

 Croquette de polenta, huile de thé vert, poivron et tofu grillé  
*Polenta nugget, green tea oil, bell pepper & grilled tofu*

Côte de veau grillée en croûte de champignons, crémeuse au fromage bleu et à l'estragon  
*Crusty mushrooms grilled veal rib, blue cheese & creamy tarragon sauce*

 Poitrine de canard du lac Brome, glace de viande au chocolat (70%) et perles de Madagascar  
*Brome lake duck breast, chocolate (70%) meat glaze & Madagascar pearls*

 Quenelle de lambis et gnocchis de bananes plantains, sauce tomates à l'antillaise  
*Lambi quenelle & plantains banana gnocchi, Caribbean tomato sauce*

 Tournedos rôti et épaule confite de lapin de Stanstead, émulsion d'abricots et Dijon aux arômes de cardamome  
*Stanstead rabbit roasted tournedos & confit shoulder, cardamom flavor apricots & Dijon emulsion*

Surlonge d'agneau poêlée, couscous au curry, jus de veau à saveur de dattes  
*Pan-fried lamb sirloin, curry couscous, date flavor veal stock*

Suggestion du jour  
*Suggestion of the day*

 Filet de bœuf grillé, langoustine, petit gâteau de patates sucrées, jus de veau et croquants de condiments relevés aux épices créoles  
*Grilled beef fillet, scampi, sweet potatoes small cake, veal stock & Creole spices crunchy pickles*

**Suppl. au forfait 17\$**  
*\$17 extra package*



Côte de veau





*Notre Chef, Alain Ferraty,  
et son équipe, vous souhaitent un  
excellent repas.*

L'EXTASE...

**LES DÉLICES DU PÂTISSIER**

Une pâtisserie du moment sélectionnée par le Chef  
*One Chef's pastry of the day*

**LES FRUITS**

Salade de fruits frais servie dans sa coquille  
*Fresh fruit salad served in crispy shell*

Café, thé, infusion  
*Coffee, tea, herbal tea*

**LA SÉLECTION DE FROMAGES FINS  
DE NOUVELLE-FRANCE**

4 fromages sélectionnés par notre Chef  
*4 kinds of cheese selected by our Chef*

**\$9**

**CAFÉ DU MANOIR**

Amarula, Kalhua et/and Amaretto

**Suppl. au forfait 2\$**  
*\$2 extra on package*



*Alain Ferraty, our Chef,  
and his team  
hope you enjoy your meal*