

MENU GROUPE JOUR/SOIR 2017

ENTRÉE *1 choix d'entrée pour le groupe*

Tataki de bœuf aux deux sésames accompagné d'un buisson de roquette, pacanes épicées, confit d'agrumes et émulsion au wasabi

Rouleau de printemps aux légumes et canard fumé, mayonnaise à la shiracha et ses micros pousses

POTAGE

La soupère selon l'inspiration du moment

Remplacer le potage par une salade verte **Supplément 2,00\$**

PLATS PRINCIPAUX

Possibilité de 2 choix de plats principaux pour le groupe = 2\$/pers.

Extra 3 choix plats principaux = 3\$/pers

L'arrivage du pêcheur accompagné d'une sauce au cari rouge limette et citronnelle **30,00\$**

Raviolis aux champignons, sauce crémeuse au parmesan et tombée de poireaux **31,00\$**

Cuisse de canette confite sauce aux griottes et porto **30,00\$**

Rôtisson de mignon de porc avec sa garniture de pancetta et juliennes de tomates séchées accompagné d'une sauce à la moutarde à l'ancienne **29,00\$**

Filet d'épaule de bœuf sauce au poivre long et thym / **33,00\$**

DESSERT

L'inspiration du Chef

CAFE, THE OU INFUSION

Du 1^{er} avril 2017 au 31 décembre 2017

Minimum 20 personnes

- Frais de 5\$/ personne, pour 3 choix de plats principaux (sur place)

Offrez le téléphérique pour seulement 5,65\$ *Renseignez vous

*Frais de service 15 % et taxes en sus. Stationnement inclus à l'achat d'un repas
Certaines conditions s'appliquent. Les prix peuvent changer sans préavis.*

Manoir Montmorency, 2490, avenue Royale, Québec, (Québec), G1C 1S1 - Téléphone: 418-663-3330 - Télécopieur : 418-663-1214