

MENU DE NOËL 2017

ENTRÉE *Un choix d'entrée pour le groupe*

Asperges rôties enrobées de prosciutto, accompagnées de tomates caramélisées au vinaigre de xérès et émulsion crémeuse au fromage de chèvre

Ou

Gravlax de saumon mi-cuit, carpaccio de concombres mariné au Gin, aigrette aux parfums de genièvre et œufs de lompe

Ou

Fines tranches de tataki de bœuf mariné à la bière Stout, saladin de légumes croquants et copeaux de Caveau

POTAGE

La soupière selon l'inspiration

PLAT PRINCIPAL

Possibilité de 2 choix de plat principal pour le groupe

Supplément de 3 \$/ pers. pour 3 choix plat principal

Tendre côte de porc manchon grillée, sauce aux deux moutardes et pommes caramélisées au miel

45\$

Poitrine de volaille et sa garniture de fenouil braisé à l'orange, sauce au réduit de cardamome verte

39\$

Pavé de saumon glacé au Whisky, sauce beurre blanc à la ciboulette

38\$

Émincé de joue de bœuf confite, glace de viande au poivre long, lardons et oignons perlés

40\$

Contrefilet d'agneau d'Australie en croûte de champignons, purée de panais au beurre noisette, sauce parfumée au thé du Labrador

46\$

DESSERT

L'inspiration festive de notre pâtissier

Du 1^{er} avril 2017 au 31 décembre 2017-Minimum 20 personnes -

*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

