



LE THÉ DU MANOIR

Petits sandwiches

&

Bouchées gourmandes

Concombre et menthe sur pain moelleux

Oeuf mimosa interprétation de la cuisine bourgeoise

Frivolité au saumon fumé, crème à l'aneth, touche de citron

Croissant au jambon artisanal et fromage cantonnier Alexis de Portneuf

Scones

Selon l'inspiration du jour, crème vanille - mascarpone

Confitures maison

Gourmandises et sucreries

Mousse mélilot framboise

Macarons selon la sélection du jour

Tartelettes au caramel salé

Sélection de thé - camellia sinensis

Perles du dragon biologique, Thé vert

Sencha Nagashima bio, Thé vert

Marie-Antoinette, Thé noir et vert

Jin Hou, Thé noir

Si Jin Hou, Thé wulong

Darjeeling, Thé noir

Moulin rouge, Thé blanc

L'Éclatante, Tisane

Menthe, Tisane

La sublime, Tisane

Accompagnez votre expérience avec mousseux ou Champagne

**Supplément à prévoir*

50\$ par personne

frais de service et taxes en sus



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.

Merci de votre compréhension.