



## LE BRUNCH DU MANOIR

26 novembre 2023

**Rillette de canard orange et érable**  
*compote d'oignons rouges, airelles*

**Gravlax de truite**  
*chou mariné, vinaigrette babeurre*

**Rôti de porcelet froid**  
*vinaigrette césar, parmesan, tuile de pain*

-

**Crêpes au foie gras**  
*bacon glacé à l'érable, coulis de prunes*

**Omelette contre-filet de boeuf**  
*oignons marinés, purée de poivrons rôtis*

**Pommes Anna**  
*fromage Louis d'Or, hollandaise, salade d'herbes*

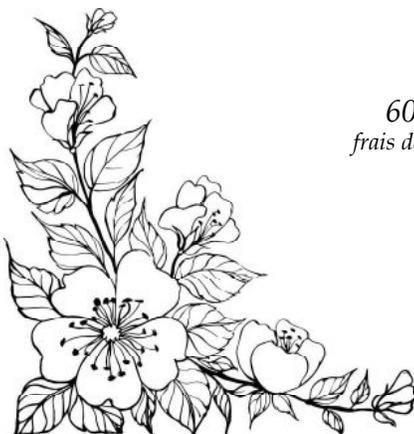
-

**Dessert surprise de notre Cheffe pâtissière**

*Accompagnez votre expérience de mousseux, mimosa ou Champagne*

*\*Supplément à prévoir*

**60\$ 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.