



## LE BRUNCH DU MANOIR

**Soupe froide de petits pois**  
yogourt fouetté, miel, estragon

**Asperges mimosa**  
tuile de pain, érythron

**Homard au beurre**  
crème d'ail des bois, sauce raita au sapin

**Salade de tomates ancestrales**  
fleur de courgette farcie à la ricotta

**Truite confite**  
sauce babeurre, premiers légumes de saison

**Pommes de terre rösti**  
jambon blanc, fromage Louis d'Or

**Entremet citron-framboise**

**Gâteau au fromage**  
caramélisé, fraises

Accompagnez votre expérience de mousseux, mimosa ou Champagne

\*Supplément à prévoir

85\$ 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.