



## LE THÉ DU MANOIR

### ***Petits sandwiches & Bouchées gourmandes***

Concombre et menthe sur pain moelleux  
Œuf mimosa interprétation de la cuisine bourgeoise  
Sandwich de thé 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 & sucreries***

Macaron du moment  
Tartelette du moment  
Biscuit sablé au poivre des dunes et bleuets sauvages  
Gâteau étagé framboise et citron

### ***Sélection de thé - Camellia Sinensis***

Perles du dragon, <i>Thé vert jasmin</i>	Moulin rouge, <i>Thé blanc</i>
Sencha Nagashima, <i>Thé vert</i>	L'Éclatante, <i>Tisane</i>
Marie-Antoinette, <i>Thé noir et vert</i>	Taïga Sauvage, <i>Tisane du Québec</i> (3\$ extra)
Jin Hou, <i>Thé noir</i>	Menthe, <i>Tisane</i>
Si Ji Chun, <i>Thé wulong</i>	La Sublime Camomille, <i>Tisane</i>
Darjeeling, <i>Thé noir, 1re récolte</i>	

### ***Accompagnez votre expérience avec mousseux, cidre ou Champagne***

*\*Supplément à prévoir*

*50\$ par personne  
frais de service et taxes en sus*



*Chef Exécutif : Clément Hamy*

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