



LE THÉ DU MANOIR

Petits sandwiches & Bouchées gourmandes

Concombre et menthe, tzatziki, sur pain moelleux
Œuf mimosa interprétation de la cuisine bourgeoise au magret fumé
Saumon fumé maison servi dans un éclair salé, crème à l'aneth, perles de citron yuzu
Sandwich de rôti de bœuf, mayonnaise truffée

Scones

Selon l'inspiration du jour, crème vanille - mascarpone
Confitures maison

Gourmandises & sucreries de Chloé et Sophie

Macaron du moment
Tartelette du moment
Pavlova du moment
Opéra

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>
Jin Hou, <i>Thé noir</i>	(3\$ extra)
Si Ji Chun, <i>Thé wulong</i>	Menthe, <i>Tisane</i>
Darjeeling, <i>Thé noir, 1re récolte</i>	La Sublime Camomille, <i>Tisane</i>

Accompagnez votre expérience avec mousseux, cidre ou Champagne

**Supplément à prévoir*

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



Chef Exécutif : Benjamin Patrier

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