



MANOIR DES SABLES
MAGOG-ORFORD

MENU DU SOIR

EVENING DINNER MENU

Entrées / Appetizers

Potage du moment <i>Soup of the moment</i>	9,00 \$
Panaché de fines laitues, vinaigrette au basilic, cameline et citron vert <i>Mixed salad with a basil dressing, camelina and lime</i>	10,00 \$
Tataki de thon en croûte de sésame wakamé, miel et sauce hoisin <i>Tuna tataki in a wakame sesame crust, honey and hoisin sauce</i>	13,00 \$
Rouleau impérial aux légumes croquants, tamari, citronnelle et aigre douce <i>Imperial roll with crunchy vegetables, tamari, lemongrass and sweet and sour</i>	12,00 \$
Tourte de truite fumée et fromage Ermite, coulis de tomates et oseilles <i>Smoked trout pie with Ermite cheese, tomato and sorrel sauce</i>	13,00 \$
Ravioli de homard, chaudière de palourdes, chardonnay et livèche <i>Lobster ravioli, clam chowder, chardonnay and lovage</i>	14,00 \$

Plats principaux / Main dishes

Suprême de volaille grillée poêlée de chanterelles et vin d'Alsace <i>Grilled chicken breast, chanterelles mushrooms and alsatan wine pan-fry</i>	26,00 \$
Manicotti aux crevettes d'argentines, bette à carde, brie et fines herbes <i>Mannocotti with argentinian shrimps, swiss chard, brie and fine herbs</i>	27,00 \$



MANOIR DES SABLES
MAGOG•ORFORD

MENU DU SOIR

EVENING DINNER MENU

Filet de saumon poêlé, fleur d'ail, wasabi et parmesan <i>Pan-fried salmon fillet, garlic flower, wasabi and parmesan</i>	27,00 \$
Râble de lapin farcie aux figes et abricots, sauce au cidre de pommes <i>Saddle of rabbits stuffed with figs and apricots, apple cider sauce</i>	30,00 \$
Longe d'agneau, sauce aux camerises <i>Lamb loin, haskap sauce</i>	30,00 \$
Filet mignon en croûte d'épices maison, sauce au Pineau des Charentes <i>Filet Mignon in a homemade spice crust, Pineau des Charentes sauce</i> (Supplément de +10\$ en forfait / <i>supplement of +\$10 in package</i>)	45,00 \$

Dessert

Passion bleuets : génoise vanille, gelée de bleuets et copeaux de chocolat blanc <i>Blueberry Passion: vanilla genoise, blueberry jelly, white chocolate chips</i>	10,00 \$
Gianduja : chocolat au lait et noisettes brisées <i>Gianduja: milk chocolate and broken hazelnuts</i>	10,00 \$
Poire au caramel <i>Caramel pear</i>	10,00 \$
Gâteau au fromage à la crème irlandaise <i>Irish cream cheesecake</i>	10,00 \$
Crème brûlée du chef <i>Chef's creme brulée</i>	10,00 \$
Trilogie de fromages fins <i>Fine cheese trilogy</i> (Supplément de +4\$ en forfait / <i>supplement of +\$4 in package</i>)	14,00 \$

Table d'hôte à 45\$

Taxes non incluses. / *Taxes not includes*