

# Table D'Hôte

## ENTRÉE APPETIZER

**Potage du moment / Soup of the moment**  
8\$

**Méli-mélo de salade, effiloché de confit de canard du Lac Brome et Chutney de figues / Mixed salad, Brome Lake duck confit and fig chutney**  
\$14

**Antipasto du Manoir des Sables; Salami de Gênes, boule de fromages au jalapeños, tapenade d'olives, artichauds et légumes marinés, crostinis et mélange de noix / Manoir des Sables Antipasto; Genoa salami, jalapeño cheese ball, olive tapenade, marinated artichokes and vegetables, crostini and walnut mix**  
\$14

**Marguerite de noix de pétoncles poêlées avec leur chapelure poivrée à l'érable / Daisy of pan-fried scallops with maple-flavoured pepper crumbs**  
\$19 (\$5 extra)

**Brie fondant aux deux raisins pour 2 / Melting Brie with two grapes for 2**  
\$18





## PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Arrivage du Jour / **Fish of the day**  
\$36

Demi-poulet de Cornouaille de la ferme Kego, orange et  
canneberge/ **Half Cornish chicken from Kego farm, orange and  
cranberry**  
36\$

Médaille de cerf juste saisi, avec une pointe de sapin baumier  
/ **Deer medallion just seared, with a touch of balsam fir**  
42\$

Linguine Sc creme a l'estragon , crevette et chorizo / **Linguine  
with shrimp and chorizo served with tarragon cream sauce**  
\$42

Filet Mignon de bœuf AAA CAB, avec sa sauce au poivre vert  
de Madagascar / **AAA CAB Beef tenderloin with Madagascar  
green pepper sauce**  
\$50 (\$10 extra)

Général Tao de tofu / **General Tao of tofu**  
\$36

## DESSERT / DESSERT

Crème brûlée aux saveurs automnales /  
**Fall flavoured crème brûlée**  
\$10

La Pâtisserie du jour / **Pastry of the day**  
\$10

