

Table D' Hôte

ENTRÉE APPETIZER

**Potage du moment 9\$
Soup of the Day \$9**

**Salade César Maison, laitue romaine grillée et ses garnitures 12\$
Home made Caesar salad grilled romaine lettuce ,topping
\$12**

**Tataki de bœuf en croute d'épices, copeaux de parmesan et mayo Yuzu.
15\$ (2\$ extra)
Beef tataki crusted spices , parmesan shavings, yuzu mayo.
\$15 (\$2 supplement)**

**Étagé de Saumon de l'atlantique facon Gravlax du Manoir et sa julienne
de concombre 14\$
Atlantique Salmon Gravlax of Manoir layered , cucumber chopped \$14**

**Cocktail de crevettes d'Argentine, salsa tropicale 12\$
Argentine shrimp cocktail, tropical salsa \$12**

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Arrivages de la mer (selon le marché)

Arrivals from the sea (according to market)

Filet de porc Nagano saisi, sauce sirop d'érable et romarin \$28

Nagano pork tenderloin just seared maple syrup and rosemary sauce \$28

Onglet de bœuf grillé, sauce chimichurri 32\$

Grilled beef onglet, chimichurri sauce \$32

Raviolis de Homard, bisque de crustacés , pain garni de parmesan 37\$
(extra 5\$)

Lobster raviolis, shellfish bisque served , parmesan bread \$37
(\$5 supplement)

Cuisse de canard confite, sauce Boréale 28\$

Duck leg confit, Boréale sauce \$28

Rouleaux de Sushi au tofu , garnitures au yogourt grec \$ 22

Sushi roll whit tofu , Greek yogurt topping \$22

Filet mignon de bœuf, CAB, sauce l'aphrodisiaque 6oz

(madère, gingembre, poivre rose)

52\$(extra 10\$)

Beef filet mignon, CAB, with is sauce Aphrodisiac 6 oz

(Madeira, ginger, pink pepper)

\$52 (\$10 supplement)

Plat cuisiné du chef (prix variant selon les inspirations du moment)

Chef'specials (prices may change according to the chef inspiration)

Desserts / Desserts

Pâtisserie du jour 10\$

Pastry of the day \$10

Mousse au citron 10

Lemon mousse \$10