



MENU ST-SYLVESTRE
2023

Assortiment de petites mises en bouches agrémentées d'un
Mousseux du Manoir

1

-Homard de la Gaspésie tiède, écume safranée, asperges, morille.

-Soupe à l'oignon doux bio Vidalia, brunoise fine de pomme Empire, croustille gratiné au fromage 'Délice des Appalaches'

2

-Bonbon de foie gras, robe de pomme terre Yukon Gold, cœur coulant de framboise et calvados, coulis d'argousier

-Tulipe de gravlax de saumon atlantique au gin pamplemousse « Cherry River', kumquat glacé, crème d'agrumes

3

-Sorbet de cantaloup et miel 'Miellerie lune de miel', liqueur de melon Midori

4

-Haut de côte de bœuf Angus CAB, fumé à chaud maison, en cuisson lente, grillé, sauce au cognac à la moëlle.

Filet de saumon chinook poêlé, peau croustillante, crème lait de coco, agrémenté de pomme grenade

5

-Côtelette de veau de grain grillé, 'Blackwell' crème et piccalilli

-Raviolis aux fromages, ricotta Impastata et Mozzarella Scamorza fumé, écrasé poivron rouge flambée, tombé de chou kalé et oignon cipollini.

-Dôme chocolaté, caramel fondant au beurre, miette de biscuit oréo.

-Bigarré de panna cotta à l'érable, gelée de fraises et canneberges, flocon de meringue croquante salé.

