



HÔTELS CONGRÈS
MANOIR DES SABLES

ENTRÉES STARTERS

Potage du moment

Soup of the day

9\$

Crevettes en panure de panko doré, sauce onctueuse à l'ail et au citron, légèrement relevée

golden panko-crusted shrimp, creamy garlic and lemon sauce, lightly spiced

16\$

Harmonie gourmande : foie gras, pastramide poitrine de canard maison aux arôme boisés, relevé d'une fraîche gelée de porto

Gourmet harmony: foie gras, house-smoked duck breast pastrami with woody aromas, topped with a fresh port jelly

22\$

*(extra 6\$)

Bisque de homard de la cheffe, crème de cognac

Chef's lobster bisque with cognac cream

18\$

*(extra 2\$)

Mijoté de tofu et légumes grillés, lait de coco et curry de Madras

Stew of tofu and grilled vegetables, coconut milk and Madras curry

14\$

Aiguillettes de boeuf croustillantes au miel et à l'ail, servies sur roquette, vinaigrette aigre-douce

Crispy beef strips with honey and garlic, served on arugula with sweet-and-sour vinaigrette

16\$





HÔTELS CONGRÈS
MANOIR DES SABLES

PLAT PRINCIPAUX MAIN COURSES

Souris d'agneau confite à l'ail noir et au porto, jus de cuisson 52\$
*(extra 14\$)

Braised lamb shank confit with black garlic and port wine, served with its cooking jus

Pangasius poêlé, garni de beurre à la salicorne fraîche 34\$

Pan-seared pangasius, topped with fresh samphire butter

Haut de côte fumé (cuit lentement en thermo-circulateur, puis grillé), sauce au cidre de glace 50\$

Smoked beef short rib (slow-cooked in a sous-vide circulator, then grilled), served with ice cider sauce *(extra 12\$)

Cuisse de canard du Lac Brome confite, sauce mandarine, saupoudrée d'orange déshydratée 36\$

Confit Lac Brome duck leg, mandarin sauce, sprinkled with dehydrated orange

Côtelette de veau de lait 10 oz, coupe française, grillée, crème de tomates séchées au soleil 50\$

10 oz milk-fed veal chop, French cut, grilled, with sun-dried tomato cream *(extra 12\$)

Ravioli aux champignons rôtis, sauce aux champignons du Réseau souterrain (pleurote bleu, crinière de lion et chestnut) 34\$

Ravioli with roasted mushrooms, served with "Underground Network" mushroom sauce (blue oyster, lion's mane, and chestnut mushrooms)

PLAT À PARTAGER SHARING PLATE

(EXCLUS DE LA TABLE D'HÔTE)

Planche de charcuterie de la cheffe et fromage d'ici, gelée de poivron et ketchup au zucchini 25\$

Chef's charcuterie board and local cheeses, pepper jelly and zucchini ketchup

COMPLÉTEZ VOTRE ASSIETTE ENHANCE YOUR PLATE

- Poêlée de champignons sauvages – 10\$
• Sautéed wild mushrooms
- Copeaux de parmesan – 2\$
• Parmesan shavings

- Chips du Manoir – 5\$
• Manoir chips
- Supplément de sauce – 4\$
• Extra sauce

- Contenant jetable pour emporter – 1,50\$
• Take-out container
- Supplément de crevettes – 20\$
Shrimp supplement

DESSERTS

Crème brûlée, inspiration du jour
Crème brûlée, chef's inspiration of the day

Sélection parmi les surprises de la cheffe
Selection from the chef's surprises

Frais de service 15% et taxes en sus / Les prix sont sujets à changement sans préavis – 2025-26
Gratuities and taxes extra/ Prices are subject to change without prior notice – 2025-26