



Brunch de la fête des mères

13 mai 2018

52\$/adulte – Réservations 514.238.8434

Assortiment de jus frais et smoothies § Table du boulanger et ses viennoiseries
Pommes de terre rissolées, œufs brouillés, saucisses, bacon et fèves au lard à l'érable
Œufs Bénédicte aux jeunes asperges § Velouté pommes de terre douces, lait de coco et cumin

Salade de champignons marinés à l'huile épicée
Croquants du jardin, trempette du printemps pommes et ciboulette
Salade de choux kale, quinoa, framboises, amandes fumées, vinaigrette pommes grenade
Marinades assorties et olives gourmandes
Salade de tomates grappes, fromage buffarella, olives kalamata et basilic
Asperges de saison sauce Mikado, segments d'oranges et fenouil grillé
Œufs Mimosa au saumon fumé et aneth
Salade de pommes de terre, chorizo, tomates cerise, haricots-vert et croûtons aillés

Meli mélo de nouilles de riz, canard laqué sauce hoisin et érable, légumes croquants,
coriandre fraîche et émulsion Thaï
Tartine nordique à la crème de raifort et poisson fumé sur pain de seigle grillé
Verrine de bruschetta déconstruite à notre façon
Saumon en Bellevue de Serge et ses mayonnaises
Carpaccio de bœuf garnit de champignons sauvages et copeaux de fromage padano
Planche de cochonnailles, rillettes et terrines du terroir
Ardoise de poissons fumés et condiments
Bouquet de crevettes cocktail sur glace, sauce chili et raifort
Tartes fines à la provençale, tarte fine roquette et prosciutto
Sélection de pâtes à votre goût

Contre filet de bœuf prime du Québec vieilli à sec 35 jours en croûte d'épices et cuisson lente,
sauce bordelaise (découpé en salle)
Pavé de morue d'Islande croustillant d'herbes et feta, concassé de tomates à l'estragon,
bouillon au vin blanc et fumet maison
Blanquette de poulet aux champignons des bois et oignons cipollini glacés à brun
Longe de porcelet de la ferme Gaspard, jus de porcelet érable et romarin,
chutney de pommes au cidre et crumble de pain d'épices de mon ami Didier
Haricots-vert au beurre noisette, écrasé de carottes à l'ancienne
Pommes de terre grelots Yukon gold rissolées au gras de canard et persil frais

Planche de fromages du terroir § Crêpes au caramel d'érable
Table des gourmandises pour les mamans § Cascade de chocolat et folie de petits fruits
Café, thé, infusions



MANOIR
SAINT-SAUVEUR
VILLÉGIATURE-SPA-CONGRÈS

246 Chemin du Lac-Millette, Saint-Sauveur, QC J0R 1R3