

CHEF INVITÉ - JÉRÉMIE FALISSARD L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

POUR DÉBUTER

Mousse de Victor et Berthold, sucrose
du Québec au balsamique de pomme.

(Cocktail Thé Glacé Manoir...Ciroc Pêche, Apérol, Thé, citron)

ENTRÉE

Asperge du Québec et dijonnaise à l'ail des bois,
gravlax de jaune d'oeuf, feuille de moutarde

PLAT

Paella à l'encre de seiche et rouille,
calmars, chorizo et morcilla, vrilles de pois

(Vin Rosé Côtes de Provence, Château de Miraval)

DESSERT

Pavlova aux fraises et rhubarbes confites,
crème diplomate, meringue

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier Swann Sauves



INVITED CHEF - JÉRÉMIE FALISSARD
A GASTRONOMICAL EXPERIENCE

TO START

Victor et Berthold mousse, apple balsamic
Quebec sucrine lettuce

(Manoir iced tea Cocktail... Peach Ciroc, Aperol, tea, lemon)

APPETIZER

Quebec asparagus and wood garlic dijonnaise,
egg yolk gravlax and mustard leaves

MAIN COURSE

Squid ink and Rouille Paella with
calamari, chorizo and morcilla, micro pea sprout

(Rosé wine Côtes de Provence, Château de Miraval)

DESSERT

Strawberry and rhubarb confit Pavlova,
diplomat cream, meringue

Wine pairing done by our sommelier Swann Sauves