MENU

Brunch de Noël - 25 décembre

Pour commencer

Assortiment de jus rafraîchissants

Sélection de smoothies et de gruau overnight santé

Nos viennoiseries de Noël fraîchement cuites le matin même et bar à pains

Le coin déjeuner

Brouillade d'œufs, saucisses, bacon, fèves au lard

Œufs bénédictine, effiloché de jambon à l'érable,
sauce hollandaise parfumée au yuzu

Pommes de terre rissolées, ail confit et ciboulette

Cassolettes de pommes de terre, oignons caramélisés,
confit de canard, sauce Mornay

Nos pizzas déjeuner gourmandes

Douceurs du matin

Gaufres belges, panoplie de petits fruits des champs, chantilly maison

Mini-crêpes, pommes parfumées à la cannelle et au sucre d'érable

Salade & antipasti

Salade folia, melon cantaloup, grenade, vinaigrette au balsamique et au miel,
croûtons à l'aneth, copeaux de Grana Padano

Tombée de tomates confites, bocconcini mariné au pesto de roquette et de
noix de pin, olives Kalamata, basilic

Florettes de brocoli, pommes, canneberges, patate douce rôtie, pacanes
caramélisées, vinaigrette aux agrumes

Salade d'orzo à la grecque

Mini-pains naan, houmous aux oignons caramélisés

Petits champignons dans l'huile infusée au piment d'Alep et
à l'origan, marinades maison, olives gourmandes

MANOIR
SAINT-SAUVEUR
VILLÉGIATURE·SPA·CONGRÈS

Charcuteries & carpaccio

Rivière de charcuteries artisanales, grignotines et condiments

Carpaccio de bœuf aux trois poivres, mayonnaise truffée, copeaux de parmesan, tomates confites, roquette, huile de persil

Bar de la mer

Huîtres fraîches sur écailles, Tabasco, mignonnette au concombre et à la coriandre

Crevettes sur glace, sauce cocktail, mayonnaise sriracha et lime

Crudo de thon ahi laqué à l'érable et au soya, salade de wakamé, nouilles frites

Rillettes de saumon maison à l'aneth, croustilles de riz

Ardoise de saumon fumé canadien et ses garnitures

Plats chauds

Contre-filet de bœuf AAA rôti en cuisson lente, sauce Madagascar (tranché devant vous)

Poitrine de volaille fermière, sauce crémeuse aux champignons sauvages et au porto

Pavé de morue charbonnière, sauce miso et érable, citron confit, pluches de cerfeuil, chips de tomate

Accompagnements

Haricots verts frais à la provençale

Pommes de terre lyonnaises au gras de canard

Fromages et desserts

Planche de fromages du terroir

Table des gourmandises du temps des Fêtes

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

Café, thé & infusions





MANOIR
SAINT-SAUVEUR
VILLÉGIATURE·SPA·CONGRÈS

MENU

Christmas brunch - December 25

To Start

Assortment of refreshing juices

Selection of smoothies and healthy overnight oats

Our Christmas pastries, freshly baked that morning, and bread bar

The Breakfast Corner

Scrambled eggs, sausages, bacon, baked beans

Eggs Benedict, maple pulled ham, yuzu-scented hollandaise sauce

Pan-fried potatoes, garlic confit and chives

Potato cassolettes, caramelized onions, duck confit, Mornay sauce

Our gourmet breakfast pizzas

Morning Sweets

Belgian waffles, assorted field berries, house-made Chantilly cream

Mini crêpes, cinnamon-scented apples and maple sugar

Salads & antipasti

Folia salad, cantaloupe, pomegranate, balsamic and honey vinaigrette, dill croutons, Grana Padano shavings

Tomato confit, bocconcini marinated in arugula and pine nut pesto, Kalamata olives, basil

Broccoli florets, apples, cranberries, roasted sweet potato, candied pecans, citrus vinaigrette

Greek-style orzo salad

Mini naan breads, caramelized onion hummus

Button mushrooms in Aleppo pepper and oregano-infused oil, house-made pickles, gourmet olives

MANOIR
SAINT-SAUVEUR
VILLÉGIATURE·SPA·CONGRÈS

Charcuterie & Carpaccio

Array of artisanal charcuterie, nibbles and condiments

Three-pepper beef carpaccio, truffle mayonnaise, Parmesan shavings, tomato confit, arugula, parsley oill

Seafood Bar

Fresh oysters on the half shell, Tabasco, cucumber and cilantro mignonette

Shrimp on ice, cocktail sauce, sriracha-lime mayonnaise

Maple and soy glazed ahi tuna crudo, wakame salad, crispy noodles

House-made salmon rillettes with dill, rice crisps

Canadian smoked salmon board with garnishes

Hot Dishes

Slow-roasted AAA beef striploin, Madagascar sauce
(carved in front of you)

Free-range chicken breast, creamy wild mushroom and port sauce

Black cod fillet, miso-maple sauce, preserved lemon,
chervil sprigs, tomato chips

Sides

Fresh green beans à la provençale

Lyonnaise potatoes with duck fat

Cheeses & Desserts

Local cheese board

Holiday sweets table

Chocolate fountain and berry medley

Coffee, Tea & Herbal Infusions

MANOIR
SAINT-SAUVEUR
VILLÉGIATURE·SPA·CONGRÈS