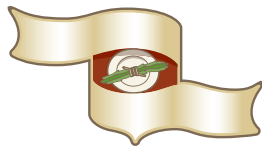


## Un paysage actualisé des saveurs

*L'inspiration pour une nouvelle création doit venir, à mon avis, des aliments spécifiques à la saison courante. Rien ne sert de réinventer la cuisine, tout a déjà été pensé. Cependant, marier des ingrédients frais et oser explorer nos idées les plus inspirées peuvent donner naissance à un plat hors du commun!*

Bonne dégustation!

MARC BLOUIN  
Chef exécutif



LE MANOIR DU  
LAC DELAGE

# Menu table d'hôte

*Élaborez une table d'hôte personnalisée selon votre inspiration en combinant un plat de chacun des services  
parmi les choix suivants,*

## Formule 4 services



Choix d'une entrée

...

Choix de la marmite ou de la salade

...

Choix d'un plat principal

...

Choix d'un dessert

*Café, thé ou infusion*

**38,00**

(Taxes et service non inclus)

# Esquisses gourmandes

Toutes nos entrées sont concoctées à partir de produits Québécois

## VISION D'EAU

**FEUILLANTINE D'ALGUES ET FILO À LA TRUITE** 7,<sup>50</sup>  
*Marinée aux agrumes, rémoulade aux capucines et aneth*

**QUENELLES DE SOLE ET CREVETTES** 8,<sup>00</sup>  
*Au coulis de poivron rouge, une crème aux deux citrons*

## SURVOL DE LA TERRE

**HURE DE CANARD CONFIT AUX POMMES CARAMÉLISÉES** 8,<sup>50</sup>  
*Riz noir et fines laitues acidulées*

**BALUCHON AU CHÈVRE CRÉMEUX** 8,<sup>00</sup>  
*Tomates au miel et romarin et caramel balsamique au porto*

**MOUSSELINE DE FOIE DE VOLAILLE** 7,<sup>50</sup>  
*Et son croûton aux herbes salées, chutney d'oignons aux poires*

**PUITS FEUILLETÉ À LA FRICASSÉE DES SOUS-BOIS ET MIGNERON FONDANT** 7,<sup>50</sup>  
*Crème au madère et thym*

**FOIE GRAS DE CANARD AU NATURE** 16,<sup>00</sup>  
*Macéré au brandy et sel marin accompagné de sa brioche grillée  
(non inclus en table d'hôte)*

## Touche appétissante

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| <b>MARMITE JOURNALIÈRE</b> | 5, <sup>00</sup> |
| <b>SALADE PANACHÉE</b>     | 7, <sup>50</sup> |

## Palette des saveurs

Tous les plats sont accompagnés de légumes frais de saison.



### CONCEPT TABLE D'HÔTE

**SUPRÊME DE VOLAILLE ENTRECoupÉ DE POIREAUX** 25,95  
*Sauce à la moutarde de grains et lardons*

**PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE D'AMANDES GRILLÉES** 26,95  
*Fondue de tomates fraîches et persil plat*

**MIGNONS DE PORCELET EN ROBE D'HERBES FINES** 27,95  
*Réduction de vin rouge et canneberges confites*

**MÉDAILLON DE VEAU MARINÉ AUX HERBES** 28,95  
*Sauce aux pommes et pignons de pins*

**FILET DE BŒUF À LA PURÉE D'AIL ET CHOUFLEUR SUR PAIN AU LEVAIN** 29,95  
*Infusion au romarin et poivre long*

**QUINTETTE DE PÉTONCLES ENROBÉS DE PROSCUITTO ET FEUILLES DE BASILIC** 31,<sup>95</sup>  
*Simplement saisi à la fleur d'ail* (Supplément table d'hôte 5.00)

**ÉSCALOPES DE RIS DE VEAU DU QUÉBEC** 32,<sup>95</sup>  
*Sa garniture de portobella et échalotes au brandy* (Supplément table d'hôte 7.00)

**LAMELLES DE MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL DE LAVANDE ET CANNELLE** 33,<sup>95</sup>  
*Sauce aux abricots séchés* (Supplément table d'hôte 7.00)

**CARRÉ DE BICHE À LA GELÉE DE BETTERAVES ET BLEUETS** 37,<sup>95</sup>  
*Jus simple aux herbes de Provence* (Supplément table d'hôte 11.00)