Brunch Royal
Royal Brunch

Les dimanches */ Sundays*
De 9 h à 13 h */ From 9 :00 am to 1 :00 pm*

Petit-déjeuner */ Breakfast*

Melon tranché et petits fruits
Sliced melon and berries

Parfait de granola maison aux arômes de vanille
Homemade granola parfait flavoured with vanilla

Smoothie à la fraise et mangue au lait écrémé style martini
Strawberry and mango smoothie with skim milk served martini style

Brunoise de fraises marinées à la menthe
Diced strawberries marinated in mint

Station d'omelettes à votre choix
Omelettes to your liking

Bar de condiments Charlevoisien :
Saumon de notre fumoir, oignons, pleurotes, canard fumé, canard confit,
fromage St-Fidèle, tomates Lacoste, jambon, crevettes, salsa de courges, poivrons
Garnishes from Charlevoix:
Home smoked salmon, onions, oyster mushrooms, smoked duck, duck confit,
St-Fidèle cheese, Lacoste tomatoes, ham, shrimp, squash salsa, peppers

Œufs bénédictines du Manoir (Jambon biologique et hollandaise au thym)
Le Manoir's Eggs benedict (organic ham and thyme)

Bacon fumé à l'érable et saucisses
Maple smoked bacon and sausages

Bar à pain avec mini viennoiseries du matin
(croissants, danoises, muffins et chocolatines)
Bread station with mini breakfast pastries
(croissants, danish, muffins and chocolatines)

Salades et Entrées */ Salads and Appetizers*

Shooter de crudités, aïoli de basilic
Raw vegetable shooter, basil aioli

Plateau de légumes grillés antipasto, copeaux de parmesan
Antipasto grilled vegetables, Parmesan cheese shavings

Saumon de notre fumoir au cidre de pomme (garniture classique et blinis de Sarazin)
Home smoked salmon with apple cider (classic garnish and buckwheat blinis)

Sélection de viandes fumées et compote d'oignons caramélisés au vinaigre balsamique
Selection of smoked meats and caramelized onion compote with balsamic vinegar

Du jardin:
Tomates cerise, noix de pecan, fromage de chèvre, julienne de carottes,
oignons caramélisés, abricots séchés, pousses de soya
From the garden :
Cherry tomatoes, pecan nuts, goat cheese, carrots, caramelized onions,
dried apricots, soybean sprouts

Salade de pommes de terre banane à l'essence de truffe
Banana potato salad with truffle essence

Salade d'épinards, canard fumé, oranges et Ciel de Charlevoix,
Vinaigrette au cidre de pomme
Spinach salad, smoked duck, oranges and Ciel de Charlevoix cheese,
Apple cider dressing

Salade de caviar d'aubergines et pois chiches, servie avec croûtons d'ail et estragon
Eggplant caviar and chickpea salad served with garlic and tarragon croutons

Salade de pétoncles marinés au ponzu et vinaigrette de sésame
Marinated scallop salad with sesame dressing

Potage / *Soup*

Notre soupe de gourganes classique et émeu séché
Our classic broad bean soup with dried emu

Plats Principaux / *Main Courses*

Médaillon de saumon saisi unilatéralement, émulsion de gingembre,
servi avec salade de pousses de radis Daikon
Salmon medallion, ginger emulsion, served with Daikon radish sprout salad

Ballottine de volaille farcie aux asperges et tomates séchées, réduction de porto
Chicken stuffed balotine with aspaagus and sundried tomatoes, port reduction

Station de crevettes flambées champenoises, velouté homardine
Champenoise flamed shrimp station, lobster veloutine

Gratin dauphinois à la dijonnaise
Potato gratin à la dijonaise

Tian de ratatouille à la réduction balsamique
Tian of ratatouille with balsamic reduction

Panaché de riz et quinoa
Rice and quinoa panaché

Fromages / *Cheeses*

Bleu de brebis, 1608, Migneron, La Belle Brune et / *and* Fleurmier

Desserts / *Desserts*

Sélection de biscuits et biscotti, fruits séchés et chutney de mangue
Selection of cookies and biscotti, dried fruit and mango chutney

Fraises au chocolat
Chocolate covered strawberries

Tarte tatin de pomme et cidre
Apple and cider tart

Verrine champenoise à la pistache et au mascarpone
Pistachio and mascarpone champenoise verrine

Tartelette de sucre d'érable
Maple sugar tart

Mousse individuelle de framboises et chocolat blanc
Raspberry and white chocolate mousse

Tarte au chocolat Godiva et cardamome
Godiva chocolate and cardamom tart

Verrine de salade de fruits à la menthe et sirop d'agave
Fruit salad verrine with mint and agave syrup

32 $ par personne

Service en sus / *Gratuities are not included*
Tous les prix sont sujets à la TPS et autres taxes en vigueur / *All prices are subject to GST and other applicable taxes*
Il peut y avoir changement au menu sans préavis