

# Janvier

TABLE D'HÔTE  
3 SERVICES

1

---

## SAUMON FUMÉ DU MANOIR

crémeux au gin Menaud, pain bannique, salade de fenouil et arilles, vinaigrette au sumac

OU

## CRÈME D'OIGNON À LA BIÈRE

bière de la Microbrasserie de Charlevoix, vieux cheddar, effiloché de bout de côte braisé, noisettes

2

---

## TOURTIÈRE AUX GIBIERS

marinade maison, ketchup aux fruits, salade verte à la crème

OU

## FILET DE DORÉ

en croûte d'épinards au Déo-Gratias, huile de fines herbes

3

---

## TARTE TATIN POMME ET CANNEBERGE

OU

## MONT GRAND-FONDS

chocolat et caramel

**56 \$**

frais d'administration de 3,75 \$ par commande.  
Frais de service et taxes non inclus

# January

3 COURSES  
TABLE D'HÔTE

1

---

## HOUSEMADE SMOKED SALMON

Menaud gin cream, bannock, fennel and arils salad, sumac vinaigrette

OR

## CREAM OF ONION AND BEER

local beer of the Microbrasserie of Charlevoix, old cheddar cheese, braised pulled pork, hazelnut

2

---

## GAME PIE

housemade marinade, fruit ketchup, green salad with cream

OR

## WALLEYE FILET

spinach crust with Déo-Gratias cheese, herbals oil

3

---

## CRANBERRY TATIN PIE

OR

## MONT GRAND-FONDS

chocolate and caramel

**\$ 56**

Administration fee of \$3.75 per order. Gratuity and taxes not included