



MANOIR MONTPELLIER

MENU CORPORATIF

1^{er} service Entrée

- Panaché de salade de roquette bio, garni de betteraves jaunes, tomates cerises, copeaux de parmesan, le tout sur carpaccio de concombre et nappé d'une vinaigrette au miel sauvage et balsamique vieilli

2^e service Potage

- Velouté du maraîcher, garni de croûtons rôtis, zeste de lime et purée de basilique

3^e service Plat principal

(2 choix parmi les suivants, pour 40 personnes minimum)

- Cavaletti au bœuf Augus braisé, accompagné de champignons des bois, jus de cuisson, copeaux de cheddar vieilli et fines herbes
- Risotto à la joue de porc bio de la ferme du 4^e rang, accompagné d'asperges fraîches, tomates confites et chip de prosciutto artisanal

MENU



MANOIR MONTPELLIER

- Suprême de volaille de grain biologique, accompagné de marmelade de poireaux, pousses d'épinard, gratin de brie, et nappé d'une sauce au porto et romarin
- Truite fraîche du Québec poêlée, garnie de salsa de pomme et d'une émulsion de gingembre et citron frais
- Jarret d'agneau du Québec, braisé 18 heures à la méditerranéenne, accompagné de légumes racines et de tomates biologiques

Tous les plats principaux sont servis avec des légumes grillés de saison et avec un choix d'accompagnement parmi les suivants :

- *Risotto d'orge aux champignons et à l'huile de truffe*
- *Pommes de terre pilées à l'ail passées au fumoir*
- *Pommes de terre parisiennes aromatisées à l'huile d'olive extra vierge et fines herbes*

4^e service
Dessert
+ 7\$

- Douceur surprise de chef Ranger et café

MENU