



## Les Entrées ~ Appetizers

Salade de Tomates, Poireaux, Betteraves Chioggia, Fromage de Chèvre, Pignons de Pin, Émulsion à l' Argousier	13 \$
Salad of Goat Cheese, Leeks, Chiogga Beets, Tomatoes, Pine Nuts, Sea Buckthorn Emulsion	
Terrine de Lapin, Mastutake, Vinaigrette à La Moutarde, Compoté d'Oignons, Croutons à l'Estragon	13\$
Rabbit Terrine, Mastutake Mushrooms, Mustard Vinaigrette, Onion Marmalade, Tarragon Croûtons	
Saumon Biologique Fumé, Céleri Rémoulade, Roquette, Crème Fraîche au Raifort	12\$
Smoked Organic Salmon , Celery Remoulade, Aragula Salad, Horseradish Crème Fraîche	
Potage de Carottes Blanches, Mousse de Foie Gras, Huile aux Fanes, Rillettes de Canard	8\$
White Carrot Soup, Foie Gras Foam, Carrot Top Oil, Duck Rilette	
Cromesqui de Côte de Porcelet, Pommes Acidulées, Chou de Bruxelles, Cerfeuil, Cidre Réduit	12\$
Piglet Cromesqui, Green Apples, Brussels Sprouts, Chevril, Apple Cider Caramel	





## Les Plats ~ Main Courses

Jarret de Cerf, Navet Noir, Chou Rouge, Spätzle au Romarin,  
Jus Réduit aux Baies de Sureau 25\$

Braised Red Deer Shank, Roasted Black Turnip, Red Cabbage,  
Rosemary Spätzle , Elderberry Reduction

Poitrine de Poulet Fermier Farci aux Champignons, Lardons, Cipollini,  
Maïtake, Réduction de Vin Rouge 21\$

Organic Chicken Breast Stuffed with Mushrooms, Lardons,  
Cipollini Onions, Maïtake Mushrooms, Red Wine Reduction

Filet d'Épaule de Bœuf Grillé, Pomme Ratte Persillade,  
Ratatouille de Petites Aubergines, Demi-Glace de Tomate, Ail Noir 22\$

Grilled Flat Iron Steak, Fingerling Potato Persillade, Baby Eggplant  
Ratatouille, Tomato Demi Glace, Black Garlic

Truite Biologique Confit, Marmelade de Fenouil, Purée de Courge,  
Chanterelles, Gourganés, Gastrique de Poivrons Rouge 26\$

Organic Trout Confit, Fennel Marmalade, Squash Purée,  
Yellow Chanterelles, Fava Beans, Sweet Red Pepper Gastrique

Sandwich au canard confit, Pain aux Olives, Tomate Héritage,  
Mesclun et Noisettes Râpées 18\$

Duck Confit Sandwich, Olive Bread, Heirloom Tomatoes,  
Shaved Hazelnuts and Mesclun





## Fromages & Desserts Cheeses & Desserts

8\$

Poire Belle Hélène, tuile aux amandes

Belle Hélène Pear, Almond Crisp

Torte au Chocolat Noir, Pacanes Épicées , Sauce caramel

Dark Chocolate Tart, Spiced Pecans

Verrine aux Pommes Caramélisées, Crumble à la Cannelle,  
Chantilly à la Pomme

Caramelized Apple Verrine, Cinnamon Crumble, Apple Chantilly

Sélection de 3 Fromages

Selection of Three Cheeses ..... 10\$





Chers Invités,

Le Manoir Hovey vous remercie de votre visite. Nous espérons que vous avez passé un agréable moment et vous souhaitons une très bonne journée.

Chaque dimanche nous offrons un Petit-déjeuner de 10h à 14h. Le prix est de 25\$ par personne et de 18\$ par enfant de moins de 12 ans.

Pour les occasions spéciales telles Noël, Nouvel An, Pâques et la Fête des Mères, nous offrons aussi des "Brunch Buffet". Le tarif est de 42\$ par personne et 32\$ pour les enfants de moins de 12 ans.

Nous vous invitons à réserver auprès de la réception.

Dear guests,

Manoir Hovey would like to thank you for your visit. We hope you enjoyed your dining experience and wish you a very nice day.

Each Sunday, we offer a Breakfast from 10am to 2pm. The price is \$25.00 per person and \$18.00 per child under 12.

We also offer a "Brunch Buffet" on special occasions such as Christmas's Day, New Year's Day, Easter and Mother's Day. The price is \$42.00 per person and \$32.00 per child under 12.

We invite you to make a reservation at the Reception.

