

GALA

FEU ET GLACE

FIRE & ICE

MARDI 31 DÉCEMBRE - SALLE RICHELIEU
TUESDAY, DECEMBER 31ST - SALLE RICHELIEU

COCKTAIL 19H
COCKTAIL 7 PM

DÎNER 5 SERVICES 20H À 23H
5-COURSE DINNER 8 PM TO 11 PM

ANIMATION MUSICALE
LIVE MUSIC


SOIRÉE DANSANTE 23H À 2H
DANCE PARTY 11 PM TO 2 AM

DÉCOMPTE DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S COUNTDOWN

FEUX D'ARTIFICE 00H15
FIREWORKS 12H15 AM

265 \$

service et taxes inclus
service and taxes included



MENU

FEU ET GLACE

ENTRÉE FROIDE

COLD STARTER

Terrine de foie gras et cacao
Pomme en deux façons, gelée de cidre
Foie Gras and Cocoa Terrine
Apple in two ways, cider jelly

ENTRÉE CHAUDE

WARM STARTER

Homard canadien poché au piment Gorria
Sauce hollandaise infusée à la salicorne,
chou rouge mariné aux herbes fraîches locales et caviar de saumon
Poached Canadian Lobster with Gorria Pepper
Hollandaise sauce infused in samphire,
red cabbage marinated in fresh local herbs and salmon caviar

PLAT

MAIN COURSE

Pithivier de boeuf du Manoir
Gratin dauphinois truffé et poivre Clavalier du Québec
Manoir's Beef Pithivier
Gratin dauphinois with truffles and Quebec Clavalier pepper

TROU NORMAND

PALATE CLEANSER

Ponce de Gin Boréal du Manoir
Granité à la lavande
Ponce of Manoir's Boréal Gin
Lavender Granite

DESSERT

DESSERT

Bombe Alaska flambée au Gin "Baie Sauvage"
Hydromel Charlevoix
Bombe Alaska flambéed with "Baie Sauvage" Gin
Hydromel Charlevoix