



MANOIR MONTPELLIER



MENU



JONATHAN RANGER

HUMER, DÉCOUVRER, SAVOURER, EXPÉRIMENTER,
ET PRENDRE PLAISIR, CES MOTS PRENDRONT ENFIN
TOUS LEURS SENS...

L'EXPÉRIENCE, LE STYLE, LE SAVOIR-FAIRE,
VOICI TOUS LES INGRÉDIENTS DONT JE DISPOSE POUR
VOUS FAIRE GOÛTER À MA PASSION

Formé à l'école hôtelière des Laurentides, Jonathan Ranger a travaillé au réputé L'Eau à la bouche d'Anne Desjardins et au Castel Marie-Louise en Loire-Atlantique, en plus de représenter le Canada au Mondial des métiers en Corée du Sud. Récemment, il s'est lancé dans la conception du chic bar Le 20, aux tapas savoureuses faites de produits régionaux, et d'un service de traiteur haut de gamme.



PREMIER SERVICE - BOUCHÉES

3 choix parmi les suivants,
+ 6\$ pour 2 choix supplémentaires

Tartinade de mascarpone, champignons des bois et tomates cerises bios sur crostini grillé

Verrine de crevettes fraîches d'Argentine, concassé d'avocat et salsa estivale

Tataki de thon blanc équitable, salade de chayotte, chou Nappa et mangue

Mini burger de porc bio du Rang 4 effiloché, marmelade d'oignons et cheddar vieilli

Tartare de bœuf Black Angus épicé à l'italienne, pesto et copeaux de parmesan sur croûton aux noix

Mini cornet de tartare de saumon bio, purée d'avocat, pomme et caviar (+3 \$)

Petite tartelette farcie de pesto de poivrons jaunes, noix de pin et fromage Le Calumet

Brochette de tomates cerises bios, mozzarella di Bufala et basilic frais

Fondant de foie de canard non gavé aromatisé au cidre et garni de marmelade d'oignons caramélisés

Bonbons de truite bio façon gravlax, à l'érable, basilic et vodka (+4 \$)





DEUXIÈME SERVICE - ENTRÉES

1 choix parmi les suivants

Médallions de pur chèvre en croûte de pistaches, concassé de betteraves, tomates et purée de basilic

Tartelette de canard confit du Québec, marmelade de poireaux, pleurotes et fromage Fin Renard

Tartare de saumon bio parfumé au citron, pommes vertes, concassés d'avocat et émincé de concombre

Tataki de thon blanc équitable en croûte de sésame, semoule de chou-fleur aux fines herbes et zeste d'agrume

Gros ravioli farci de fromage, sauté de champignons des bois, prosciutto émincé, sauce crémeuse aux porcins (+3 \$)

Fondant de foie gras de canard du Québec, aromatisé au cidre de glace, chutney maison, figes et crostinis rôtis (+7 \$)

Carpaccio de filet mignon Black Angus, vinaigrette à l'huile de truffe, roquette sauvage, balsamique vieilli et copeau de fromage (+8 \$)

Risotto au homard des Îles-de-la-Madeleine, bisque, asperges du Québec et zeste de citron frais (+9 \$)

Feuilleté aux champignons des bois, prosciutto artisanal, sauce crémeuse aux porcins, fines herbes et Chardonnay

Éventail de tomates bios, mozzarella di Bufala, poivrons grillés, basilic, réduction balsamique et pesto maison

Saucisse bio artisanale de volaille grillée, accompagnée d'un sauté de poivrons doux, champignons et d'une émulsion à la moutarde et au thym frais

Fondu de fromage brie en croûte d'herbes, accompagné d'une marmelade d'oignons confits, d'un concassé de légumes grillés et de sauce à l'érable et Xérès

TROISIÈME SERVICE - POTAGE OU SALADE

1 choix parmi les suivants

Velouté de courge musquée au miel sauvage, bacon de sanglier et zeste de lime

Velouté de topinambour bio, poireaux frais, croûtons de brioche aromatisée à la truffe

Bisque de homard des Îles-de-la-Madeleine façon cappuccino, saupoudrée de piment d'Espelette (+4 \$)

Panaché de bébé roquette bio sur carpaccio de concombre, accompagné de tomates cerises et de copeaux de fromage, le tout nappé d'une vinaigrette à l'érable et au balsamique vieilli

Crostini grillé de chèvre frais, oignons caramélisés au Sortilège et mosaïque de fines laitues estivales (+5 \$)

QUATRIÈME SERVICE - PLAT PRINCIPAL

2 choix parmi les suivants

Cavaletti au bœuf braisé (18 heures), sauce aux champignons, bébés épinards et copeaux de parmesan

Prise du jour selon l'arrivage et au gré de la saison, poêlé, accompagné de salsa de tomates fraîches, sauce au Chardonnay, safran et citron frais

Suprême de volaille de grain de la ferme, accompagné de marmelade de bébés épinards et gratin de Fin Renard

Carré de porc bio grillé, accompagné de sa garniture de pommes confites, poireaux et fromage Le Calumet, sauce au cidre de glace

Osso bucco de porc du Rang 4 braisé, accompagné de légumes racines, tomates et champignons

Jarret d'agneau du Québec mijoté longuement à feu doux (18 heures) au porto vieilli et aux figues du Québec

Médaille de filet d'épaule de bœuf Black Angus grillé, servi avec une sauce aux échalotes, Cabernet sauvignon et romarin

Short rib de veau, laqué de notre généreuse sauce BBQ maison à l'érable, Sortilège et poivre des Dunes (+4 \$)

Duo de veau, filet mignon grillé et épaule braisée (18 heures) aux champignons, le tout arrosé de jus de cuisson aux fines herbes (+5 \$)

Médaille de cerf de Boileau poêlé, servi avec une sauce aux cipollinis caramélisés et Cassis d'Argenteuil (+7 \$)

Tous les plats 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



CINQUIÈME SERVICE - DESSERT

1 choix parmi les suivants
+8 \$ (service et taxes en sus)

Douceur chocolatée du Chef pâtissier, concassé de petits fruits rouges, Chantilly à la vanille fraîche et pirouline

Truffe au chocolat noir aromatisé au Sortilège, caramel à l'érable et salsa maison aux fraises fraîches

Fondant au chocolat noir, crème aromatisée au Bailey's, perles pralinées et petits fruits rouges (+4 \$)

Crème brûlée à la vanille fraîche

Quatre quarts aux agrumes et biscuit fripé aux amandes

Surprise du Chef pâtissier selon la saison

Café et service du gâteau inclus



TABLE DE MINUIT

(minimum 60 personnes) 1 choix parmi les suivants
+14 \$ (service et taxes en sus)

Le Bar à poutine

Frites maison Yukon Gold servies avec choix de sauce maison et de fromage.

Sauces maison :
Traditionnelle
Assaisonnée au romarin
Italienne

Fromages :
Cheddar
Mozzarella
En grain

Le Gourmand

Plateaux de mini burgers et de mini hot-dogs, accompagnés de frites maison Yukon Gold.

L'Italien

Assortiment de pizzas complètes, toute garnie et pepperoni fromage.

Le Traditionnel

Plateaux de crudités et trempette, paninis au poulet et au jambon, pizza froide aux tomates et aux fines herbes.





DÉJEUNERS

Les menus déjeuners sont servis de façon buffet et comprennent le café et le jus d'orange.

Déjeuner continental

14\$ (taxes en sus)

Plateau de fruits

Plateau de fromages

Assortiment de croissants nature, chocolatines, brioches et muffins

Confitures maison

Cretons

Jambon

Yogourt et granolas

Déjeuner campagnard

22 \$ (taxes en sus)

Œufs brouillés

Bacon

Saucisses

Cretons

Jambon

Plateau de fruits

Plateau de fromages

Assortiment de croissants nature, chocolatines, brioches et muffins

Confitures maison

Yogourt et granolas





WWW.MANOIRMONTPELLIER.COM

533 ROUTE 315N, MONTPELLIER, QC 514-803-3887 | 514-913-7772