

MENU

Magie de Noël

Le mardi 24 décembre 2024

80. par personne
Service et taxes en sus



La mise en bouche

Tataki de bœuf mariné
radis et concombres croquants, sauce teriyaki

Les entrées

Betteraves Chioggia
roquette, chèvre émietté et croûtons à l'ail noir bio,
vinaigrette à la tire d'érable et au balsamique blanc

Gravlax de saumon
crème chantilly salée, citron confit,
vinaigrette yuzu et jeunes pousses

Noix de ris de veau au beurre noisette
pommes caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin Cacao Barry
(Suppl. 7.)

La pause

Marmite fumante
selon l'inspiration du moment





Les principaux

Pâtes lunette aux truffes
légumes rôtis, sauce crémeuse à la moutarde

Filet de poisson-chat à chair blanche
orge crémeux, kale, tomates et
choux de Bruxelles au beurre nantais

Rouelle de volaille farcie de canard
carottes nantaises glacées au miel, polenta crémeuse,
sauce acidulée à l'érable

Bœuf confit
asperges, choux de Bruxelles et kale
poêlés au beurre de moutarde de Meaux,
pommes de terre crémeuses, jus de veau corsé

Carré de cerf rôti
pommes de terre Gabrielle au gras de canard,
légumes du marché, sauce bigarade
(Suppl. 21.)

Assiette de fruits de mer
crevettes, pétoncles, queue de homard,
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail
(Suppl. 35.)

Les desserts

Délice choco-orange
Mousse au chocolat et à l'orange confite

Gâteau aux épices
Sauce au caramel et à la fleur de sel

Crème brûlée à la vanille
Fruits de saison et biscotti aux canneberges

Panaché de fruit frais
Fruits du marché apprêtés



MENU

Temps des Fêtes

Du 25 au 30 décembre 2024

Table d'hôte 4 services

Ajoutez 35. au prix du plat principal
(entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajoutez 25. au prix du plat principal
(potage, plat principal et dessert)



Les entrées

Betteraves Chioggia | 16.

roquette, chèvre émietté et croûtons à l'ail noir bio,
vinaigrette à la tire d'érable et au balsamique blanc

Tataki de bœuf mariné | 20.

radis et concombres croquants, sauce teriyaki

Gravlax de saumon | 19.

crème chantilly salée, citron confit,
vinaigrette yuzu et jeunes pousses

Noix de ris de veau au beurre noisette | 24.

pommes caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin Cacao Barry
(Suppl. 7.)

La pause

Marmite fumante | 10.

selon l'inspiration du moment





Les principaux

Pâtes lunette aux truffes | 32.
légumes rôtis, sauce crémeuse à la moutarde

Filet de poisson-chat à chair blanche | 36.
orge crémeux, kale, tomates et
choux de Bruxelles au beurre nantais

Rouelle de volaille farcie de canard | 36.
carottes nantaises glacées au miel, polenta crémeuse,
sauce acidulée à l'érable

Bœuf confit | 38.
asperges, choux de Bruxelles et kale
poêlés au beurre de moutarde de Meaux,
pommes de terre crémeuses, jus de veau corsé

Carré de cerf rôti | 61.
pommes de terre Gabrielle au gras de canard,
légumes du marché, sauce bigarade
(Suppl. 21.)

Assiette de fruits de mer | 70.
crevettes, pétoncles, queue de homard,
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail
(Suppl. 35.)

Les desserts

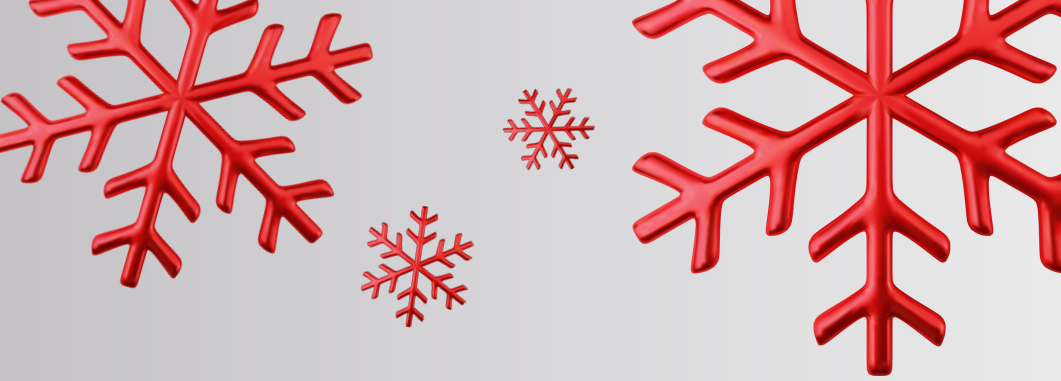
Délice choco-orange | 16.
Mousse au chocolat et à l'orange confite

Gâteau aux épices | 16.
Sauce au caramel et à la fleur de sel

Crème brûlée à la vanille | 10.
Fruits de saison et biscotti aux canneberges

Panaché de fruit frais | 12.
Fruits du marché apprêtés





MENU

Brunch des Fêtes

Salle à manger
Le mercredi 25 décembre 2024
Le mercredi 1er janvier 2025
(Réservation requise)



Marmite fumante

Potage du jour

Buffet froid

Saumon fumé | Truite fumée
Tataki de thon | Canard fumé | Terrines

Pennes à la chair de homard,
maïs, asperges et poivrons rouges,
vinaigrette à la moutarde de Meaux

Chou-fleur rôti, canneberges, roquette,
graines de citrouille torréfiées et feta
émietté, vinaigrette aux framboises

Bébés épinards aux petits fruits rouges,
quartiers de Cortland et pacanes,
vinaigrette au babeurre

Fromagerie

Variété des fromages du Québec
Raisins et croûtons

Buffet chaud

Oeufs brouillés à la crème et ciboulette

Bacon | Saucisses

Crevettes à la fleur d'ail

Moules au pesto

Filet de mahi mahi poêlé,
choux de Bruxelles et tomates,
sauce florentine

Porc confit et champignons à l'ail noir bio,
jus corsé au Porto

Légumes rôtis aux fines herbes

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle

Rôti de bœuf | Jambon | Poitrine de dinde

Table sucrée

Fontaine de chocolat et fruits frais

Bouchées sucrées | Tarte au sucre

Autres créations de nos pâtisseries

Café, thé, infusion

49. par personne

26. 3 à 11 ans

Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus



MENU *St-Sylvestre*

Salle Louisbourg
Le mardi 31 décembre 2024
(Réservation requise)



Bouchée

Tataki de bœuf mariné, radis et concombres croquants, sauce teriyaki

Principal

Canard aux saveurs d'ici
Rillettes | Fumé | Torchon | Tartare
Truffes, canneberges, argouses et camerises

Sorbet

Granité au yuzu

Plat principal

Médaille de veau braisé, polenta crémeuse,
carottes nantaises à l'ail noir bio, shiitakes frits,
chou de Savoie au bacon et moutarde à l'ancienne,
glace de veau au Whisky

Dessert et café

Création festive de nos pâtisseries
Café, thé, infusion



159. par personne


79. 3 à 11 ans

Service inclus, taxes en sus

**TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC**
Certifié Terroir et
Saveurs du Québec

 RESTAURANT
AU MENU
Membre des Aliments
du Québec au Menu

 Informez-nous de vos
restrictions alimentaires

 Demandez notre menu
pour vos tout petits





MENU

Bonne Année

Salle à manger
Le mardi 31 décembre 2024
(Réservation requise)



Bouchée

Tataki de bœuf mariné, radis et concombres croquants, sauce teriyaki

Entrée

Canard aux saveurs d'ici
Rillettes | Fumé | Torchon | Tartare
Truffles, canneberges, argouses et camerises

Sorbet

Granité au yuzu

Plat principal

Cappellacci à la courge Butternut, lanières de poulet vegan, feuilles de kale et tomates cerises confites à l'huile de caméline, sauce crémeuse citronnée


Saumon deux façons, saisi et fumé, chou-fleur rôti et en mousseline, portabella rôti, beurre blanc à la florentine

Poitrine de pintade rôtie, orgetto aux champignons, betterave Chioggia et asperges poêlés au beurre, croustillant de poireaux, sauce au Xérès

Médaillon de veau braisé, polenta crémeuse, carottes nantaises à l'ail noir bio, shiitakes frits, chou de Savoie au bacon et moutarde à l'ancienne, glace de veau au Whisky

Dessert et café

Création festive de nos pâtisseries
Café, thé, infusion



159. par personne

79. 3 à 11 ans

Service inclus, taxes en sus

TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC

Certifié Terroir et
Saveurs du Québec



Membre des Aliments
du Québec au Menu



Informez-nous de vos
restrictions alimentaires



Demandez notre menu
pour vos tout petits

