



Menu

Mise en bouche

Mise en bouche



Spécialité du chef :

Saumon de notre fumoir aux copeaux d'érable et ses garnitures

The chef's speciality :

*Salmon home smoked with maple wood
and its condiments*

Pyramide de foie de volaille et canard confit et sa réduction au Cabernet

Chicken liver and preserved duck pyramid and its Cabernet reduction

Presse de fromage de chèvre à la tomate séchée

Goat cheese and sundried tomato press

Roulé de chapon de grain aux pistaches et canneberges

Free-range capon with pistachios and cranberries

Buisson de mesclun aux canneberges séchées, noix de pin rôtie et vinaigrette à l'érable

*Mix of greens with sundried cranberries, roasted pine nuts
and maple dressing*

Rotolo Fiorentini et jambon italien, sauce napolitaine

Rotolo Fiorentini and Italian ham, Neapolitan sauce



Choix de potages

Choice of soups



Granité à la saveur du moment

Today's sherbet



Saumon rôti à la mangue, miel et gingembre

Roasted salmon with mango, honey and ginger

Casserole de fruits de mer au safran et son riz basmati aux raisins

Seafood casserole with saffron and its basmati rice with raisins

Spirale de dinde à l'érable et petits fruits
Maple flavored turkey and berry spiral

Mijoté de cerf aux poivres verts
Slow cooked venison with green peppercorns

Médailon de veau, sauce crémeuse au Muscat
Veal medallion with its Muscat cream sauce

Mistral de filet d'agneau à la menthe
Lamb loin mistral with mint

Osso bucco de porc chasseur
Pork osso bucco hunter style

**Mignon de filet de bœuf Angus « AAA » poêlé
et son émulsion de foie gras
(supplément \$7.00)**
*Pan fried "AAA" Angus beef tenderloin
with its foie gras emulsion
(\$7.00 extra)*



Crème brûlée du moment
Crème brûlée of the day

**Surprise de Noël (coquille de chocolat, mousse "Dulse leche"
pacanes grillées et caramélisées)**
*Christmas surprise (chocolate shell, "Dulse leche" mousse,
grilled and caramelized pecans)*

Gâteau au miel et crème au mascarpone
Honey and mascarpone cream cake

Fraises aux poivres
Peppered strawberries

Gâteau au fromage, chocolat blanc et framboises
Cheese and white chocolate cake with raspberries



Chef de cuisine : Alexandre Samuel



**Nous sommes persuadés que la magie de ce magnifique
hôtel de villégiature vous suivra à la maison et que vous
apporterez avec vous de merveilleux souvenirs.**

*We trust that the magic of this very unique resort will follow you home
and provide you with many special memories.*