



Menus du Temps des Fêtes 2016 | 2016 Holiday Menus

Alexandre Martin, Chef Exécutif

Entrée | Appetizer

Un choix | One choice

Effiloché de canard confit, mini cressonnette et émulsion de mûres

Pulled duck confit, mini watercress and blackberry emulsion

Symphonie de homard du Québec, concassé d'avocat au basilic

Symphony of Québec lobster, avocado and basil purée

Salade de fèves et quinoa rouge aux canneberges confites

Bean and red quinoa salad with candied cranberries

Tartare de saumon fumé à froid, bouquet de roquette et vinaigrette au safran

Cold-smoked salmon tartar, arugula bouquet with saffron vinaigrette

Duo de prosciutto et artichauts à l'estragon, julienne de provolone et sirop de balsamique

Duo of prosciutto and tarragon artichokes, julienne of provolone and balsam reduction

Potage | Soup

Un choix | One choice

Velouté de courge butternut et marrons confits

Cream of butternut squash with candied chestnuts

Soupe de pomme de terre douce et au parfum de curry

Curried sweet potato soup

Bisque de crabe des neiges des côtes canadiennes au maïs et piments doux

Canadian snow crab bisque with corn and sweet peppers

Soupe de lentilles roses et son croûton tiède de fromage «Douanier»

Pink lentil soup with warm "Douanier" cheese crouton

Velouté de chou-fleur à la truffe noire

Cream of cauliflower with black truffles

Plats principaux | Entrées

Deux choix | Two choices

Steak de macreuse de bœuf braisé au vin rouge caramélisé au miel

Beef shoulder braised in red wine, caramelized with honey

Médaille de filet de veau de lait du Québec poêlé, accompagné de crevettes géantes, réduction de jus de veau à l'ail confit (supplément 14\$)

Pan-seared milk-fed Québec veal medallions accompanied by giant shrimps, veal and candied garlic reduction (\$14 extra)

Ballotine de faisan du Québec aux champignons et tomates séchées

Ballotine of Québec pheasant with mushrooms and dried tomatoes

Paupiettes de dinde du Québec aux figues et porto

Paupiettes of Québec turkey with figs and Port wine

Filet de truite saumonée au citron et gingembre confit

Fillet of salmon trout with lemon and confit ginger

Risotto de courge au basilic et noix de pin

Risotto of squash, basil and pine nuts

Desserts et café | Desserts and coffee

Un choix | One choice

Compotée de cassis sur biscuit à l'orange et crème vanillée

Blackcurrant compote on an orange biscuit with vanilla cream

Croustillant praliné, compotée d'ananas et crème aux fruits de la passion

Praline crisp, pineapple compote and passion fruit cream

Fraises Melba, meringue pistachée avec compote de rhubarbe et crèmeux à l'érable

Strawberries Melba, pistachio meringue, rhubarb compote and maple cream

Bûchette intense au chocolat 72%

Intense Christmas log with 72% chocolate

Saint-Honoré à la façon de Noël

Christmas St-Honoré

Suppléments | Extras

Granité au citron et menthe | Lemon mint granité

5\$

Table des douceurs | Sweet table

11\$

3^{ème} choix de plat principal (hors option végétarienne) | 3rd choice of main dish (besides vegetarian option)

10\$

Ajout de macaron avec logo de compagnie sur assiette de dessert | Addition of macaroon with company logo on the dessert plate

2\$

Nos forfaits | Our packages

Forfait 1	Forfait 2	Forfait 3	Forfait 4
1.5 verre cocktail des Fêtes <i>1.5 glass Holidays cocktail</i>	1.5 verre cocktail des Fêtes pétillant <i>1.5 glass of sparkling Holidays cocktail</i>	1 heure de bar ouvert <i>1 hour of open bar</i>	1 heure de bar ouvert <i>1 hour of open bar</i>
Menu personnalisé 3 services (soupe, plat et dessert) <i>Personalized 3 course dinner (soup, entrée and dessert)</i>	Menu personnalisé 4 services <i>Personalized 4 course dinner</i>	4 canapés <i>4 pieces of canapés</i>	4 canapés <i>4 pieces of canapés</i>
1/2 bouteille de vin maison <i>1/2 bottle of house wine</i>	1/2 bouteille de vin maison <i>1/2 bottle of house wine</i>	Menu personnalisé 4 services <i>Personalized 4 course dinner</i>	Menu personnalisé 4 services <i>Personalized 4 course dinner</i>
		1/2 bouteille de vin maison <i>1/2 bottle of house wine</i>	1/2 bouteille de vin maison <i>1/2 bottle of house wine</i>
			4 heures de bar ouvert de fin de soirée <i>4 hours of evening open bar</i>
96\$ Plus service et and taxes	105\$ Plus service et and taxes	126\$ Plus service et and taxes	166\$ Plus service et and taxes