



## La Table d'Hôte

**Magret de canard fumé et son effiloché de cuisse confit, émulsion aux figues**

*Smoked Duck Breast with a Shredded Leg Confit, Slav-fig Syrup*

Ou | or

**Cocktail de crevettes revisité : pochées au pernod et épices Togarshi, sauce Marie Rose et chiffonnade de laitue romaine**

*Shrimp Salad in a Modern Way: Pernod Poached Shrimps with a Togarshi Spiced Mary Rose Sauce and Chiffonnade of Tender Romaine Hearts*

Ou | or

**Salade mesclun à la vinaigrette de framboises et graines de citrouille**

*Mixed Mesclun Salad with Raspberry Vinaigrette, Toasted Pumpkin Seeds*



**Velouté de choux-fleurs au ciel de Charlevoix aux échalotes croustillantes.**

*Cauliflower and Ciel de Charlevoix Veloute with Crispy Shallots*

Ou | or

**Bouillon de légumes d'été, sa brunoise et miso**

*Vegetable Bouillon with Miso*



**Haut de surlonge d'agneau, pommes de terre confites, jus au thym**

*Slow Roasted Top Sirloin of Lamb with Confit Potatoes and Thyme Jus*

Ou | or

**Filet de saumon de l'Atlantique rôti, beurre léger à la rhubarbe de M. Leblond**

*Roasted Atlantic Salmon Fillet with a Light Rhubarb Butter*

Ou | or

**Côte de boeuf de l'Ouest canadien rôtie au jus, pomme de terre au four et légumes de saison**

*Roast Prime Rib of Western Canadian Beef au Jus, Baked Potato and Seasonal Vegetables*

Ou | or

**Ravioli de courge à la sauge et fromage feta**

*Squash Ravioli with Sage and Feta Cheese*



**Douceur au chocolat noir et riz soufflé accompagné d'un palet de framboise mentholée au grué de cacao.**

*Duo of Dark Chocolate on Crispy Rice Puffs and Raspberry Mint Teaser*

Ou | or

**Biscuit moelleux aux pistaches, compote de fraise au Grand Marnier et sa glace vanille**

*Tender Pistachio Biscuit with a Grand Marnier Flavoured Strawberry Compote, Vanilla Bean Ice Cream*

**Café ou thé**

*Coffee or Tea*

**52.00 \$**

Toutes taxes exigibles en sus. Service non compris.

La demi-pension comprend le menu à prix fixe.

Le chef se fera un plaisir de préparer des mets de régime répondant à vos besoins particuliers.

*Applicable taxes and gratuity are not included. Modified American plan includes the table d'hôte menu.  
The chef will be pleased to accommodate any special dietary requirements.*





## La Table d'Hôte

**Tian de saumon mariné, avocat, concombre, vinaigrette à la moutarde et à l'aneth**

*Tian of Cured Salmon, Avocado and Cucumber with a Dill Mustard Dressing*

Ou | or

**Pressé de lapereau confit au poivre vert, salade de champignons marinés**

*Pressed Rabbit Confit Terrine with Green Peppercorns and Pickled Mushroom Salad*

Ou | or

**Jeunes pousses aux pêches caramélisées et noix de Grenoble**

*Salad of Young Leaves with Caramelized Peaches and Walnuts*



**Crème de courgette au gingembre et basilic**

*Squash Cream with Ginger and Basil*

Ou | or

**Consommé de canard à l'orge perlée et persil**

*Mariposa Farm Duck Consommé with Pearl Barley and Chopped Parsley*



**Ballottine de Suprême de volaille aux herbes, jus naturel aux tomates et purée d'olives noires**

*Chicken Ballotine, Black Olives Purée and Tomato Natural Jus*

Ou | or

**Filet de mérou poêlé sur un ragoût de martre de Stimpson au fenouil et poireau**

*Pan Seared Grouper Fillet on Stimpson Clam Ragout with Fennel and Leek*

Ou | or

**Côte de boeuf de l'Ouest canadien rôtie au jus, pomme de terre au four et légumes de saison**

*Roast Prime Rib of Western Canadian Beef au Jus, Baked Potato and Seasonal Vegetables*

Ou | or

**Galette de pois chiches au cumin et poivrons rôtis, sauce au curcuma**

*Chick Pea Galette with Cumin and Roasted Peppers, Turmeric Sauce*



**Parfait glacé au café arabica sur son friand à la noisette.**

*Coffee Flavoured Iced parfait on a Hazelnut Crisp*

Ou | or

**Pouding de ma mère aux framboises et sa crème à l'ancienne**

*House made Raspberry Pudding with Crème Fraîche*

**Café ou thé**

*Coffee or Tea*

**52.00 \$**

Toutes taxes exigibles en sus. Service non compris.

La demi-pension comprend le menu à prix fixe.

Le chef se fera un plaisir de préparer des mets de régime répondant à vos besoins particuliers.

*Applicable taxes and gratuity are not included. Modified American plan includes the table d'hôte menu..*

*The chef will be pleased to accommodate any special dietary requirements.*





## La Table d'Hôte

**Tian de crabe au poivron confit et artichaut, sauce à la moutarde**

*Crab Tian with Bell Pepper and Artichoke, Mustard Sauce*

Ou | or

**Chèvre de Papineauville en croûte de noix, figues au porto,  
salade de céleri et poire, raisins torrifiés, palmier aux amandes**

*Port Wine Macerated Fig and Walnut Crusted Papineauville Goat's Cheese Celery Root and Bosc Pear Salad, Oven Dried Grapes, Almond Palmier*

Ou | or

**Salade de roquettes, endives et épinards au bleu, vinaigrette  
de pacanes caramélisées et poires**

*Arugula, Endive and Spinach Salad, Crumbled Blue Cheese and Caramelized Pecans and Pear Dressing*



**Potage de poireau au cheddar fumé et huile de ciboulette**

*Leek and Smoked Cheddar Soup and Chive Oil*

Ou | or

**Consommé de boeuf à l'orzo et ciboulette**

*Beef Consommé with Orzo and Chopped Chives*



**Filet de porcelet rôti au citron vert, sauce à l'érable**

*Roasted Pork Tenderloin with Lime, Maple Syrup Flavoured Jus*

Ou | or

**Filet d'omble de l'Arctique poêlé, courgettes et émulsion de carottes épicées**

*Panfried Artic Char Fillet with Zucchini Rounds and Spiced Carrot Emulsion*

Ou | or

**Côte de boeuf de l'Ouest canadien rôtie au jus, pomme de terre au four et légumes de saison**

*Roast Prime Rib of Western Canadian Beef au Jus, Baked Potato and Seasonal Vegetables*

Ou | or

**Croquettes de riz sauvage du Manitoba aux pointes d'asperges et coulis de tomate rôtie**

*Manitoba Wild Rice Croquettes served with Asparagus Spears and Roast Tomato Coulis*



**Délice exotique au litchi, fleur d'oranger sur biscuit «Madeleine» et sa compote de framboise**

*Exotic layered torte of light lychee mousse and almond biscuit with raspberry compote*

Ou | or

**Douceur au chocolat blanc, sa ganache au café et son croustillant praliné  
servi avec bananes poêlées au rhum**

*White Chocolate Mousse, Coffee Ganache and Crisp Praline served with Sautéed Bananas in Rum*

**Café ou thé**

*Coffee or Tea*

**52.00 \$**

Toutes taxes exigibles en sus. Service non compris.

La demi-pension comprend le menu à prix fixe.

Le chef se fera un plaisir de préparer des mets de régime répondant à vos besoins particuliers.

*Applicable taxes and gratuity are not included. Modified American plan includes the table d'hôte menu.*

*The chef will be pleased to accommodate any special dietary requirements.*





## La Table d'Hôte

**Pemmican de cerf rouge de Boileau à l'émulsion d'amélanchier,  
banique à la truffe et salade des trois sœurs**

*Pemmican of Boileau Red Deer, Saskatoon Berry Emulsion, Truffle Bannock and Three Sister Salad*

Ou | or

**Truite fumée et jeune poireau, vinaigrette au citron confit et câpres**

*Smoked Trout and Young Leek with a Preserved Lemon and Caper Dressing*

Ou | or

**Salade mesclun aux radis, vinaigrette au citron vert et coriandre fraîche**

*Mixed Greens and Radish, Fresh Cilantro and Lime Vinaigrette*



**Velouté de fenouil et céleri rave à la crème d'estragon**

*Fennel and Celery Veloute with Tarragon Cream*

Ou | or

**Consommé de volaille, julienne de blanc et chiffonnade d'oseille**

*Chicken Consommé with a Julienne of White Meat and Sorrel*



**Magret de canard du Lac Brome rôti, sauce bigarade aux cerises**

*Gently Roasted Brome Lake Duck Breast with Cherry Sauce*

Ou | or

**Filet de bar rayé au ras el hanout, couscous d'abricots séchés**

*Pan seared Striped Sea Bass with Moroccan Spices on Dried Apricot Couscous*

Ou | or

**Côte de boeuf de l'Ouest canadien rôtie au jus, pomme de terre au four et légumes de saison**

*Roast Prime Rib of Western Canadian Beef au Jus, Baked Potato and Seasonal Vegetables*

Ou | or

**Risotto aux courgettes, pleurotes et cari vert à la noix de coco**

*Zucchini and Oyster Mushroom Risotto with Green Coconut Curry*



**Dôme au lait d'amande, son cœur au fruit de la passion accompagné  
d'abricot rôtis au miel de lavande**

*Almond Mousse with Passion Fruit Served with Lavender Honey Roasted Apricots*

Ou | or

**Tiramisu aux fruits rouges et ses croûtons de biscuit pistache**

*Tiramisu and Berries in a Verrine with Delicate Pistachio Croutons*

**Café ou thé**

*Coffee or Tea*

**52.00 \$**

Toutes taxes exigibles en sus. Service non compris.

La demi-pension comprend le menu à prix fixe.

Le chef se fera un plaisir de préparer des mets de régime répondant à vos besoins particuliers.

*Applicable taxes and gratuity are not included. Modified American plan includes the table d'hôte menu.  
The chef will be pleased to accommodate any special dietary requirements.*

