

TABLE D'HÔTE

4 SERVICES

Potage | Entrée
Plat principal | Dessert et café ou infusion

ENTRÉES

Potage

Inspiration du Chef

–

Foie gras 9

Compote de poires et rhum, croûtons au panais, chutney de poires

– Carpaccio de betteraves

Praliné noisettes, caramel aux poires, mousse de chèvre, roquette

Gravlax de truite

Chutney de pommes, croûtons de gâteau aux fruits

Arancinis

Champignons, truffe, crème au citron, huile d'ail noir

PLATS

– Filet de boeuf

Sauce au vin rouge, légumes à l'huile de caméline, sarrasin

– Macreuse de boeuf

Purée de Yukon Gold, sauce au foie gras, confit d'oignons à la bière rousse, graines de caméline

– Truite Arc-en-ciel

Camerises, quinoa, betteraves rouges, beurre au vin de miel

Gnocchis au beurre

Céleri-rave, fenouil, pois verts, carottes, parmesan, chapelure d'avoine grillé

Dinde

Pâte Brisée, béchamel aux légumes, ketchup aux fruits, roquette

DESSERTS

– Crème brûlée

Vanille et cardamome

Bûche de Noël

Chocolat, caramel salé

Gâteau au fromage

Coulis à la fleur de sel aux 4 épices

CAFÉS

Café alcoolisé 11

Café régulier | Infusion

Menu élaboré par Antoine Chagnon, sous-chef.

Demandez la version sans gluten –

Taxes non incluses | Frais de service à la chambre [15 %]

TABLE D'HÔTE

4 COURSE

Soup | Appetizer

Main course | Dessert and coffee or tea

APPETIZERS

Soup

Chef's inspiration

—

Foie gras 9

Pear and rum compote, parsnip croutons,
pear chutney

Beet carpaccio

Praline hazelnuts, pear caramel, goat cheese
mousse, arugula

Trout gravlax

Apple chutney, fruit cake croutons

Arancinis

Mushrooms, truffle, lemon cream, black garlic oil

MAIN COURSES

Beef tenderloin

Red wine sauce, vegetables in camelina oil, buckwheat

Beef macreuse

Yukon Gold puree, foie gras sauce, onion
and amber beer confit, camelina seeds

Rainbow Trout

Haskap, quinoa, red beets, honey wine butter

Butter gnocchi

Celery root, fennel, green peas, carrots,
parmesan, toasted oat breadcrumbs

Turkey

Shortcrust pastry, vegetable béchamel,
fruit ketchup, arugula

DESSERTS

Crème brûlée

Vanilla and cardamome

Yule log

Chocolate, salted caramel

Cheesecake

French spiced sea salt coulis

COFFEES

Alcoholic coffee 11

Regular coffee | Tea

Menu prepared by Antoine Chagnon, sous-chef.

Ask for the gluten-free version

Taxes are not included | Room service fee [15 %]