



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES 54\$

AMUSE-BOUCHE, ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES 42\$




AMUSE-BOUCHE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT

HEURES D'OUVERTURES : 17H À 19H30

LES + = EN SUPPLÉMENT

DU FORFAIT OU TABLE D'HÔTE / \$ A LA CARTE

LES AMUSE-BOUCHES

  POTAGE selon l'inspiration du moment		6\$
ARANCINI AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN , coulis de tomate		6\$
 CAPPUCCINO DE HOMARDS bisque de homard, huile de truffe et crème montée	+2\$	8\$

LES ENTRÉES

★ CÉSAR DU GREG : cœur de romaine grillée et gratinée au parmesan, lardons et croûtons		15\$
Avec porc effiloché BBQ	+3\$	18\$
LA PÂTE façonnée par le Chef (Demander à votre serveur)		16\$
★ TARTARE DE BŒUF	+3\$	17\$
Sauce vierge, olives, tomates séchées, caprons, échalotes marinées, parmesan coulis de tomate, roquette, balsamique et croûtons		
★ TARTARE DE DUO SAUMON	+4\$	18\$
À l'asiatique (mayonnaise sésame, coriandre), tagliatelle de concombres au gingembre confit, wasabi et croûtons		

LES PRINCIPAUX

DE LA TERRE (SERVI AVEC LÉGUMES DU MOMENT) 

FILET D'ÉPAULE DE BŒUF 7oz — cuisson inversée, tendre et goûteuse, cuisson recommandée médium saignant		28\$
CÔTES LEVÉES DE FLANC **ST-LOUIS** - XXL fumé maison, sauce barbecue	+6\$	32\$
MAGRET DE CANARD , cuisson à basse température dans son gras, servi rosé	+4\$	30\$
SPÉCIALITÉ DU CHEF (Demander à votre serveur)		28\$


CHOIX DE 1 ACCOMPAGNEMENT

Légumes Du Moment **OU** Polenta Croustillantes, Parmesan Et Herbes **OU** Mousseline De Pommes De Terre Au Beurre Noisette Et Noix De Muscade

CHOIX DE 1 SAUCE

Sauce Vin Rouge **OU** Sauce Chimichurri **OU** Sauce Forestière

DE LA MER

 THON GRILLÉ , risotto crémeux de quinoa, pesto de basilic, légumes du moment sauce forestière et légumes du moment		28\$
FETTUCCINI MAISON AU HOMARD , sauce forestière et légumes du moment	+4\$	32\$

VÉGÉTALIEN/VÉGÉTARIEN

 CROQUETTE DE RISOTTO AU SAFRAN , coulis de tomates, légumes du moment, fromage féta végétalien		28\$
--	--	-------------

LES DESSERTS

 CRÈME BRULÉE du moment		9\$
CHURROS et caramel maison		9\$
BUCHETTE CHOCOLAT - ORANGE de la pâtisserie 'Chez Dorville' à Eastman	+2\$	11\$

CHEF : Christopher

SOUS CHEF : Emmanuel

 = VÉGÉTALIEN

 = VÉGÉTARIEN


 = SANS GLUTEN

 = OPTION SANS GLUTEN

Menu sujet à changement sans préavis.

Après votre repas, veuillez déposer le plateau dans le corridor.

LES BREUVAGES

Café filtre Virgin Hill de Knowlton	3\$	 Espresso Forte, Espresso Macchiato, Ristretto, Espresso Luongo, Decaffeinato +1\$	3.50\$
Café aromatisé +8\$ (Brésilien, Espagnol, Baileys, Africain)	8\$	Latte Macchiato, Cappuccino, Doppio Espresso Forte, Caffè Moca +2\$	4.50\$
Thé et tisanes	3\$	Flat white sur glace, café noir sur glace, Macchiato glacé et macchiato glacé à l'Érable +2\$	5\$

AFIN D'ORGANISER AU MIEUX VOTRE SOUPER VOICI NOTRE PROCÉDURE

- Pour les forfaits -

(coupon souper remis à la réception lors de votre arrivée)

Un serveur vous appellera dans votre chambre entre 16h30 et 17h30 pour la prise de commande.

Du dimanche au jeudi inclusivement le service sera fait vers **18h30**.

Le vendredi et samedi soir, merci de nous contacter pour choisir votre heure de service soit vers **18h** soit vers **19h30**.

Pour ce faire, veuillez contacter la réception au 450-390-1538 poste 1 ou le 2028 depuis votre chambre pour le restaurant.

- Si vous n'avez pas pris de forfait -

Vous devez nous contacter au poste 2028 le jour même afin de passer votre commande entre 16h30 et 17h30.

Vous serez servi entre 17h et 18h ou à compter de 20h.