

COMPOSEZ VOTRE TABLE D'HÔTE 4 SERVICES POUR 52\$ PAR PERSONNE

Utilisez le menu à la carte pour créer votre propre table d'hôte.

Tous les mets au menu peuvent être agencés selon vos goûts!

Les plats avec supplément peuvent être sélectionnés, le supplément sera alors ajouté à votre facture.

- ❖ Entrée
- ❖ Potage
- ❖ Plat principal
- ❖ Dessert

BUILD YOUR OWN 4 COURSE TABLE D'HÔTE FOR 52\$ PER PERSON

Use the *à la carte* menu to create your own table d'hôte.

All the dishes on the menu can be arranged to suit your taste!

The dishes with an extra can also be selected, the extras will be added to your bill.

- ❖ Appetizer
- ❖ Soup
- ❖ Main course
- ❖ Dessert

◆ Ces mets sont des recettes créatives à partir de produits du terroir et de saveurs d'ici



◆ These dishes are creative recipes based on regional products and flavours

4 CANARDS
- 4 - CHÂTEAU-BROMONT



LE 4 CANARDS, L'INSTANT OÙ
L'ON REDÉCOUVRE LA FINE CUISINE

THE 4 CANARDS, THE MOMENT WHERE
WE REDISCOVER WHAT A FINE CUISINE IS

LES ENTRÉES / APPETIZERS

Suppl/Extra

Carpaccio de tomates et fraises, basilic thaï et gingembre confit, tuile de parmesan  <i>Tomato and Strawberry Carpaccio, Basil and Ginger, Parmesan Cracker</i>	9	
Paillot de chèvre et saumon fumé en filo, salade de roquette, Vinaigrette au citron <i>Goat Cheese and Smoked Salmon in Filo Pastry, Arugula Salad</i>	9	
Friand de canard, brunoise de légumes, coulis de mangue épicée  <i>Crispy Duck Roll, Vegetable Brunoise, Spicy Mango Coulis</i>	9	
Demi-caille confite, salade de fenouil et tomate aux agrumes <i>Quail Confit, Fennel and Tomato Salad with Citrus</i>	11	
Crevette géante au lait de coco, salade d'algue, mangues épicées au gingembre Dentelle de lotus <i>Giant Shrimp in Coconut Milk, Seaweed Salad, Ginger Spiced Mango</i>	13	+3
Foie gras, compote de physalis aux cinq épices  <i>Foie Gras, Stewed Groundcherry with Five-Spice</i>	19	+7

POTAGE / SOUP

Marmite fumante du jour <i>Today's Steaming Pot of Soup</i>	6	
Gaspacho traditionnel au xérès <i>Traditional Sherry Gazpacho</i>	8	



**LES ENTRÉES ; UNE
DÉCOUVERTE À CHAQUE BOUCHÉE**

**APPETIZERS ; A DISCOVERY AT
EVERY BITE**

Riz quinoa aux petits légumes, noix de cajou torréfiées, fromage Asiago, Asperges de saison à l'huile d'olive ✓	27	
<i>Quinoa with Roasted Vegetables, Grilled Cashews, Asiago cheese, Asparagus in Olive Oil</i>		
Pavé de saumon en croûte de moutarde de Meaux et herbes fraîches, Sauce antiboise	30	
<i>Salmon in Herb and Mustard Crust, Antiboise Sauce</i>		
Blanc de pintade en cuisson lente, lardons fumés, crème d'ail et thym frais ◆	31	
<i>Slow Cooked Breast of Guinea Hen, Garlic and Fresh Thyme Sauce</i>		
Côte de porclet laquée au gingembre, citron vert et soja	29	
<i>Pork Cutlet Glazed with Ginger, Lime and Soy</i>		
Pavé de wapiti sur le grill, poivre Tellicherry et brandy d'érable ◆	38	
<i>Grilled Elk Tournedos, Tellicherry Pepper and Maple Brandy</i>		
Carré d'agneau, tomates séchées et olives Kalamata	41	+6
<i>Rack of Lamb, Sun-Dried Tomatoes and Kalamata Olives</i>		
Pétoncles géants rôtis, espuma de poivron, zeste de citron confit	42	+7
<i>Roasted Giant Scallops, Bell-Pepper Foam, Lemon Confit</i>		
La pièce du boucher dans son jus, ail confit et herbes fraîches	42	+7
<i>Butcher's Cut, Garlic confit and Fresh Herbs</i>		



**FAIT SUR MESURE, POUR UN
INSTANT CULINAIRE UNIQUE !**

**COSTUMIZED, FOR A UNIQUE
CULINARY MOMENT!**

Crème brûlée selon l'inspiration <i>Crème Brulée, Chef's Inspiration</i>	9
L'impérial; croquant praliné et mousse crémeuse au chocolat <i>The Imperial; Crunchy Praline with Creamy Chocolate Mousse</i>	8
Nougat glacé, liqueur d'amande et fruits exotiques <i>Frozen Nougat, Almond Liqueur, Exotic Fruits</i>	8
Tiramisu en verrine et doigt de dame <i>Tiramisu "en verrine"</i>	8
Gâteau au chocolat amer et glace de la laiterie Chagnon ◆ <i>Dark Chocolate Cake with Local Ice Cream</i>	8
La création du moment <i>Today's Creation</i>	8

Taxes et service en sus / Taxes and gratuities not included

Veillez aviser votre serveur en cas d'allergies / Please inform your waiter in case of allergies

**DES PASSIONNÉS QUI
VOUS FERONT VIVRE L'ART CULINAIRE**



FABRICE PIQUET | CHEF EXÉCUTIF **PATRICK JACKSON | SOMMELIER**