

MENU ST-SYLVESTRE 2024

Clôturez l'année 2024 sur une note gourmande et élégante!

Le Domaine Château-Bromont vous invite à prendre part à un souper 5 services plein de surprises servi au restaurant 4 Canards.

Poursuivez les célébrations dans le salon Bromont incluant un verre de champagne Laurent Perrier, des cotillons et un duo musical en direct.

SOUPER SEUL

150\$

par personne
(12 ans et +)

plus taxes et service

SOUPER + SOIRÉE

175\$

par personne
(12 ans et +)

plus taxes et service

2024 NEW YEAR'S EVE MENU

End 2024 on a gourmet and elegant note!

The Domaine Château-Bromont invites you to take part in a 5-course dinner full of surprises at the 4 Canards restaurant.

Continue the celebrations in the Bromont Hall, including a glass of Laurent Perrier champagne, party favours and a live musical duo.

DINNER ONLY

\$150

per person
(12 and +)

plus taxes and service

DINNER + PARTY

\$175

per person
(12 and +)

plus taxes and service

MENU ST-SYLVESTRE 2024

MISE EN BOUCHE

APPETIZER

Tartelette d'œufs de truite à la crème acidulée

Trout roe tartelette with sour cream

1ER SERVICE

1ST COURSE

Foie gras et son pain d'épices maison, gelée de cassis

Foie gras with home-made gingerbread and blackcurrant jelly

2E SERVICE

2ND COURSE

Tartare de crevettes roses, avocat et pamplemousse

Pink shrimp, avocado and grapefruit tartare

3E SERVICE

3RD COURSE

Queue de homard cuite sous vide et sa crème d'oursins au cognac

Vacuum-packed lobster tail with sea urchin cream and cognac

4E SERVICE

4TH COURSE

Cœur de filet mignon en croûte, duxelles de champignons, sauce à la truffe

Heart of filet mignon en croûte, mushroom duxelle, truffle sauce

5E SERVICE

5TH COURSE

Bûche de la St-Sylvestre (chocolat, noisette, caramel, sans gluten)

New Year's Eve log (chocolate, hazelnut, caramel, gluten free)

MIGNARDISES

Chocolat, Calisson d'Aix et Macaron

Chocolate, Aix Calisson and Macaroon

Café, thé ou infusion

Coffee, tea or herbal tea