



TABLE D'HÔTE FESTIVE

DU 21 DÉCEMBRE 2025 AU 3 JANVIER 2026

82\$

CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE 4 SERVICES.

ENTRÉE - SOUPE - PLAT PRINCIPAL - DESSERT

VEUILLEZ AVISER VOTRE SERVEUR EN CAS D'ALLERGIES.

PRENEZ NOTE QUE CERTAINS SUPPLÉMENTS PEUVENT S'APPLIQUER.

LES TARIFS N'INCLUENT NI LES TAXES NI LE SERVICE.

HOLIDAY TABLE d'HÔTE

FROM DECEMBER 21, 2025 TO JANUARY 3, 2026

\$82

Create your own 4-course table d'hôte

STARTER - SOUP - MAIN COURSE - DESSERT

Please notify your server if you have any allergies.

Please note that some supplements may apply.

The rates do not include taxes or service.





ENTRÉES APPETIZERS

MESCLUN, BETTERAVE ROSE CHIOGGIA, NOIX DE PACANES ET CANNEBERGES SÉCHÉES

Mesclun salad, Chioggia pink beetroot, pecans, and dried cranberries

20

SAUMON FUMÉ, CRÈME ACIDULÉE AU CITRON VERT

Smoked salmon, lime sour cream

25

FRICASSÉE DE CREVETTES ET PÉTONCLES AU CHAMPAGNE

Shrimp and scallop fricassee with Champagne

26

PROFITEROLES DE MOUSSE DE CANARD AU FOIE GRAS, ROQUETTE ET CONFITURE DE FIGUES

Duck mousse profiteroles with foie gras, arugula, and fig jam

28

TATAKI DE BOEUF, HUILE DE TRUFFE ET NOISETTES TORRÉFIÉES

Beef tataki, truffle oil, and roasted hazelnuts

28

SOUPES SOUPS

SOUPE DU JOUR

Soup of the day

12

VELOUTÉ DE COURGE À LA CANNELLE ET GINGEMBRE

Cream of pumpkin soup with cinnamon and ginger

12





PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

RISOTTO, ASPERGES ET FENOUIL À LA CRÈME VÉGÉTALE

Risotto, asparagus, and fennel with plant-based cream

39

CUISSE DE CANARD CONFITE AUX PRUNEAUX

Duck confit with prunes

42

POISSON D'ARRIVAGE

Catch of the day

44

JARRET D'AGNEAU, JUS À LA SAUGE

Lamb shank with sage sauce

46

JOUE DE BOEUF BRAISÉ AU VIN ROUGE

Braised beef cheek with red wine

48

OSSO BUCCO DE VEAU AU MIEL ET ROMARIN ET SES TAGLIATELLES FRAÎCHES

Veal osso bucco with honey and rosemary, served with fresh tagliatelle

48





DESSERTS

BÛCHE DE NOËL

Yule log

12

SURPRISE CHOCOLATÉE (SANS GLUTEN)

Gluten-free chocolate surprise

12

CROUSTILLANT À L'ORANGER

Orange crisp

12

GÂTEAU MOUSSE POIRE ET CARMEL

Pear and caramel foam cake

12

SORBET MAISON (2) ET BISCOTTI

Homemade sorbet (2) and biscotti

12





JOYEUSES FÊTES

LE DOMAINE CHÂTEAU-BROMONT VOUS SOUHAITE
UN MAGNIFIQUE TEMPS DES FÊTES ET VOUS REMERCIE POUR VOTRE VISITE!

HAPPY HOLIDAYS

*The Domaine Château-Bromont wishes you a wonderful Holiday Season
and thanks you for your visit!*

