

MENU ST-SYLVESTRE 2026

Clôturez l'année 2026 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, des cotillons et un duo musical en direct.

SOUPER SEUL

150\$

par personne

SOUPER + SOIRÉE

180\$

par personne

2026 NEW YEAR'S EVE MENU

End 2026 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 champagne,
party favours and a live musical duo.*

DINNER ONLY

\$150

per person

DINNER + PARTY

\$180

per person

MISE EN BOUCHE

APPETIZER

Pétoncle mariné, mélasse de grenade et citron yuzu
Marinated scallops, pomegranate molasses and yuzu lemon

1ER SERVICE

1ST COURSE

Parfait de ris de veau au poivre rose, petit toast Melba maison
Veal sweetbreads with rose pepper, served with homemade Melba toast

2E SERVICE

2ND COURSE

Truite des Bobines saisie mi-cuite, purée de céleri-rave et jus de céleri-branche
Seared, medium-rare Bobines trout, celeriac purée and celery juice

3E SERVICE

3RD COURSE

Bisque de homard, royale de petits légumes et whisky canadien
Lobster bisque, royal vegetables and canadian whisky

4E SERVICE

4TH COURSE

Filet mignon de bison grillé, réduction de vin de Bourgogne montée au beurre
Cipollini confits au gras de canard, purée de pommes de terre Yukon Gold
Romanesco, julienne de carottes rôties et parisienne de rutabaga à la sarriette
*Grilled bison filet mignon, burgundy wine reduction swirled with butter
Cipollini onions confit with duck fat, Yukon Gold potato purée
Romanesco, julienned roasted carrots, and rutabaga parissienne with savory canadian whisky*

5E SERVICE

5TH COURSE

Gâteau Louis XIV

Louis XIV cake

MIGNARDISES

Chocolat au caramel salé, macaron et sucre à la crème
Café, thé ou infusion
*Salted caramel chocolate, macaron and cream sugar
Coffee, tea or herbal te*

