

TABLE D'HÔTE FESTIVE

du lundi 7 décembre 2026 au 31 janvier 2027

La magie des Fêtes s'invite à table avec un menu gourmand aux saveurs réconfortantes et aux accents festifs de la saison.

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 Monday, December 7, 2026, to January 31, 2027

The magic of the holidays comes to the table with a gourmet menu filled with comforting flavors and festive seasonal touches.

$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

Salade de mâche aux pleurotes multicolores marinés, huile de pépin de raisin et verjus
Corn salad with marinated multicolored oyster mushrooms, grapeseed oil, and verjus
22

Ballotine de chapon froid, mayonnaise à la canneberge, micro-mesclun et vinaigrette
Cold capon ballotine, cranberry mayonnaise, micro-mesclun, and vinaigrette
24

Ceviche de pétoncles canadiens au yuzu, pousses de betterave, huile de canola extra-vierge
Canadian scallop ceviche with yuzu, beet sprouts, and extra-virgin canola oil
26

Saumon de l'Atlantique fumé par nos soins au Triple Sec, huile d'orange
Atlantic salmon smoked in-house with Triple Sec and orange oil
26

Tataki de bœuf de Wagyu japonais (50 g), caramel de soja et quinoa soufflé (Signature)
Japanese Wagyu Beef Tataki (50 g), soy caramel and puffed quinoa (Signature)
28

Foie gras au torchon parfumé au whisky canadien et aux épices, brioche grillée
Foie gras wrapped in cheesecloth and flavored with Canadian whiskey and spices, served with toasted brioche
30 + 5

SOUPE
SOUP

Soupe du jour
Soup of the day
12

Chaudrée de palourdes et porc fumé
Clam chowder with smoked pork
15 + 3

PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

Boulgour à ma façon, farandole de poivrons parfumés à la caméline
Bulgur My Way, a Medley of Bell Peppers Flavored with Camelina
39

Blanc de volaille des Cantons poêlé, sauce ivoire à l'Orpailleur
Pan-seared chicken breast from the Cantons, served with an ivory sauce made with L'Orpailleur
40

Nage de fruits de mer aux petits légumes, fumet tomaté
Seafood stew with baby vegetables and tomato-based broth
44

Inspiration de poisson selon l'arrivage du marché
Fish-inspired dishes based on what's available at the market
44

Suprême de canard du Lac Brome aux épices, purée de dattes, jus réduit (Signature)
Spiced duck breast from Lac Brome, date purée, reduced sauce (Signature)
46

Contre-filet de veau de lait du Québec grillé, sauce aux kumquats confits
Grilled Quebec milk-fed veal sirloin, with a candied kumquat sauce
48

Filet de bœuf canadien AAA grillé (6 oz), sauce au poivre des dunes, oignons verts, gingembre et soja
Grilled AAA Canadian beef tenderloin (6 oz), served with dune pepper sauce, green onions, ginger, and soy sauce
52 + 10

DESSERTS

Coupe au mascarpone à l'érable et biscotti
Maple and mascarpone dessert with biscotti
12

Gâteau Reine Elizabeth comme je l'aime, maison
Queen Elizabeth Cake just the way I like it, homemade
12

Bûchette chocolat, poire et vanille
Chocolate, Pear and vanilla skewer
12

Crème brûlée à la lavande (Signature)
Lavender crème brûlée (Signature)
12

Duo de sorbets de notre artisan
A pair of sorbets from our artisan
12

Assiette de fromages fins du Québec (75 g)
Platter of fine Quebec cheeses (75 g)
15+3

Agrémenter votre assiette de fromage avec un verre de Porto LBV Taylor Fladgate 3oz
You can enjoy your cheese platter with a 3-ounce glass of Taylor Fladgate LBV Port
12

