



TABLE D'HÔTE

POTAGES / SOUP TUREEN

LA FLAMBOYANTE CHAUDRÉE DU CHEF
Chef's Chowder

UN BOL DE FRAÎCHEUR DE LA SAISON
Refreshing Seasonal Soup

LE CHANCRÉ DE SHITAKE DE BAMBOO ET GINGEMBRE
Chancre of Shitake, Bamboo and Ginger

LES ENTRÉES / Appetizers

POULPE ET LÉGUMES GRILLÉS AUX VIEUX BALSAMIQUE ET PORTO
Grilled Octopus and Vegetable in Old Balsamic and Port

SAGANAKI STYLE SANTORINI FLAMBÉ AU OUZO
Fried Saganaki Santorini Style Flambé with Ouzo

CHAMPIGNONS AU FROMAGE BLEU DANS SON FEUILLETÉ AUX HERBES
Mushroom with Blue Cheese

LA FOLIE DE CRESSON TIÈDE AU PANCETTA ET FOIE DE CANARD,
VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES
Warm Watercress Salad with Pancetta and Duck Liver, Raspberry Dressing

LA VAGUE DE CANARD FUMÉ ACCOMPAGNÉ DE SA COMPOTE D'OIGNON ET MELON-FRAIS
Smoked Duck with Stewed Onions and Fresh Melon

TOILE DE PARMESAN AUX TOMATES ET POIVRONS GRILLÉS AU BASILIC
Tomatoes and Green Peppers Grilled with Basil, served on a Parmesan Tile

PÊCHE FARCIE À L'EFFILOCHÉ DE CANARD À LA SAVEUR DE CURRY
A Peach Filled with an Effiloché of Duck flavoured with Curry

TARTARE DES ROIS AUX DEUX SAUMONS ET SON ARÔME DE VODKA CITRONNÉE
CHEVAUCHÉE D'UNE CREVETTE
Tartar of Two Salmons with Lemon Vodka Aroma Overlapped with a Shrimp

LA CITRONELLE AU MIEL ET SES RAVIOLIS DE HOMARD*
*Lobster Raviolis with Lemon Grass and Honey Sauce**
(*) 5,00 \$ en sus-extra

LE FOIE GRAS DE CANARD ET SON LATTÉ DE CHAMPIGNONS*
*Duck Foie Gras and Mushroom Latté**
(*) 20,00 \$ en sus-extra

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

TROTTOIR DE SAUMON MARINÉ CUIT SUR UNE PLANCHE DE CÈDRE
Marinated Filet of Salmon Cooked on a Cedar Plank

FILET DE BŒUF RÉSERVE VIELLI À POINT ET SA DEMI-GLACE CORSÉE
Beef Tenderloin with Its Reduced Beef Stock
SERVI WELLINGTON - Wellington Style (*) 10, 00 \$ en sus-extra

ÉMINCÉ DE CERF ET SA JARDINIÈRE ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE BONHEUR SAUVAGE
Émincé of Deer and its Fresh Vegetables with a Bonheur Sauvage Sauce

L'ASSIETTE DE CANARD DE PÉKIN EN TROIS VOLETS:
MAGRET, CONFIT ET BALLOTINE D'ABATS
The Three Ways Peking Duck Plate: Magret, Confit and GIBLETS

CONTRE-FILET DE BŒUF AUX CINQS POIVRES FLAMBÉ AU VIEUX BRANDY*
*Five Peppers Beef Strip Loin Flambé with Brandy**
(*) 10,00 \$ en sus-extra

LE TRIO DE DÉGUSTATION DES TROIS CÔTES
AGNEAU, VEAU ET CERF SUIVI DE SES LÉGUMES EN FÊTE*
*Lamb, Veal and Deer Racks and its Medley of Vegetables**
(*) 15,00 \$ en sus-extra

CÔTE DE VEAU DE GRAIN GLACÉ À LA RÉDUCTION DE CHAMPIGNONS PORTOBELLA
Grain Fed Veal Chop Glazed with a Portobella Mushroom Reduction
(*) 15,00 \$ en sus-extra

JETÉE DE CREVETTES GÉANTES AU BRIE ET MIEL DE TRÈFLE ET SON ACCOMPAGNEMENT DU JOUR
From Our Fishing Nets: Giant Shrimp with Brie and Clover Honey and its Vegetables
(*) 15,00 \$ en sus-extra

QUEUES DE HOMARD AUX LARDONS ET ÉCHALOTTES SUR UN LIT DE RISOTTO AUX LÉGUMES
Lobsters Tails with Lardoons and Shallots served on a Bed of Vegetable Risotto.
(*) 15,00 \$ en sus-extra

L'ABORDAGE DU LAKEVIEW: QUEUE DE HOMARD, CREVETTES, PALOURDES, PÉTONCLES ET AÏOLI CITRONNÉ
Anchoring at the Lakeview: Lobster Tail, Shrimp, Clams, Scallops with Lemon Aioli
(*) 18,00 \$ en sus-extra

LA BROCHE DE POISSON GRILLÉ AUX AGRUMES AROMATISÉS AUX HERBES - POUR 2*
*Grilled Fish with Citrus Fruit Flavoured with Herbs - for 2**
SELON LE PRIX DU MARCHÉ - Market Price

SERVI À VOTRE TABLE / Served at your table

FROMAGES VEDETTE DU QUÉBEC
Quebec's Best Cheeses
(*) 15,50 \$ en sus-extra



Chef Daniel Mailhot