

**Table d'hôte du soir**  
**CLIENTS EXTERNE MENU DU 31 DECEMBRE**

**NOM :**

**#Chambre :** **Date du repas:**

**Heure take-out (encerclez votre choix) : 17h30 18h 18h30 19h**

**En forfait ? OUI ou NON**

**Veillez choisir une option par personne et par catégorie.**  
**\*\*Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer sur certains items.**

**1 - Mise en bouche (selon l'inspiration du chef)**

**2 – L'entrée / appetizer**

Tartare de thon, avocat, mangue, légumes marinée au sésame, feuille de riz <i>Tuna tartare, avocado, mango, pickled vegetables with sesame, rice chips</i>	19(+6)	Ⓞ
Foie gras au torchon et magret fumé, pain de maïs, poires pochées au vin <i>Foie gras au torchon and smoked magret, corn bread, poched pears in wine</i>	19	
Raviolis aux crevettes Nordiques, crème de poireaux <i>Nordi shrimp ravioli, leek cream</i>	16	
Boudin noir maison, marmelade de bacon au whisky, pommes au Calvados <i>Homemade black pudding, bacon-whisky marmalade, apples with Calvados</i>	16	Ⓞ

**3 - Plats Principaux / Main Fare**

Surf & Turf Royal, bœuf Wagyu Quebec, Crevette Géante, jus à l'ail noir, crémeux de potimarron/ Royal surf & turf, Quebec Wagyu beef, giant shrimp, black garlic jus, pumpkin purée 70/90 (+41)	70/90 (+41)	Ⓞ
Filet de bœuf Angus Prime, gratin de légumes racines, sauce poivrade <i>Angus Prime beef tenderloin, root vegetables « au gratin », pepper sauce. Cuisson _____</i>	47/65	Ⓞ
Pavé de morue d'Islande, cannelloni sans pâte au homard, beurre nantais aux herbes <i>Iceland cod « pavé », no dough lobster cannolloni, nantais butter with herbs</i>	44/62	Ⓞ
Bavette de bœuf AAA vieillie en marinade et grillée, sauce aux échalotes, frites maison <i>Triple A Grilled Flank Steak aged and marinated. Sauce shallot "au jus", Homemade french fries</i>  <b>Cuisson _____</b>	39/57	Ⓞ
Risotto aux champignons, courge musquée, noix rôties et copeaux de Louis d'Or <i>Mushroom risotto, butternut squash, roasted nuts and Louis d'Or shavings</i>	36/54	Ⓞ

**En supplément / As an extra**

Le Jersey Royal de Bedford, marmalade aux fruits secs, pain aux noisette <i>Bedford Jersey Royal, dry fruits, nutty bread</i>	5
--	---

**4 - Desserts / Sweet endings**

Moelleux à la pistache, glace au Bailey's <i>Pistachio molten, Bailey's ice cream</i>	15 (+3)
Le Forêt-Noire – Génoise chocolat, cerises amarena, chantilly, mousse chocolat <i>Black Forest cake-Chocolate genoise, amarena cherries, Chantilly, chocolate mousse</i>	12