

Table d'hôte du soir
CLIENTS EXTERNE JANVIER 2022

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, poached pears in wine</i>	19(+6)
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

Filet de bœuf Angus Prime, gratin de légumes racines, sauce poivrée <i>Angus Prime beef tenderloin, root vegetables « au gratin », pepper sauce.</i> Surplus 14 \$ Cuisson _____	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> Surplus 10\$	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> Cuisson _____	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 noisettes <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)
Tarte tatin – pâte feuilletée, pommes caramélisées, glace caramel à la fleur de sel <i>Tartin pie – puff pastry, caramelized apples, sea salt caramel ice cream</i>	12
Le Forêt-Noire – Génoise chocolat, cerises amarena, chantilly, mousse chocolat <i>Black Forest cake-Chocolate genoise, amarena cherries, Chantilly, chocolate mousse</i>	12