

« Ce menu est une ode au terroir québécois et canadien, ainsi qu'aux producteurs qui le cultivent avec respect et passion. Ils sont notre première source d'inspiration. »

Chef Alexandre Vachon

FOOD DAY CANADA MENU 130 –

Amuse-Bouche

Tomate Héritage de Compton

Burrata, Basilic

Tartare de Thon de la Nouvelle-Écosse

Girolle, Eau de Tomate, Mesclun du Jardin

Pavé de Flétan de la Gaspésie

Légumes d'Été, Consommé du Jardin

Caille en Duo de la Ferme Kégo

Jeune Racines, Foie Gras, Truffe

Bison de l'Ouest Canadien

Morille, Fleur d'Ail, Baies

La Meringue

Griotte, Verveine, Thé Fruit Nobo

Chocolat Valrhona Bahibe

Framboise, Noisette, Thé Ombrelle de Papier

Mignardises



*** Notre Menu Dégustation sera préparé pour tous les convives de votre table.*

Forfait Demi-Pension Supplément 55 -

Accords des Vins 5 Accords 60 -
 7 Accords 80 -

TABLE D'HÔTE 90 –

LES ENTRÉES

Velouté de Courgette

Fleur de Courgette, Ricotta

Ris de Veau

Artichaut, Petit Pois, Truffe

Salade d'Été

Micro-Pousses Locales, Légumes Biologiques,
Vinaigrette au Sirop de Bouleau

Thon Bluefin de la Gaspésie

Celtuce, Capucine, Miso Local

Homard de la Gaspésie - Supplément 10⁸

Cerise Griotte, Oignon Mariné au Vinaigre,
Asperge, Concombre, Rémoulade de Chou-Rave

Ganache de Foie Gras en Tartelette

Fraise, Sirop de Bouleau, Épinette

*Nous servons uniquement des fruits de
mers et poissons d'espèces non protégées
au renouvellement durable.*

*Nos fournisseurs usent de méthodes de
pêche préservant les océans.*

LES PLATS

Saumon King du Pacifique

Courgette, Girolle, Basilic

Spaghetti Alla Chitarra

Kale, Œuf Fermier Parfait Cuit à 63°C, Truffe

Blanc de Coquelet Farci

Haricots, Morille, Truffe

Filet de Bœuf de l'Î.P.E.

Champignons Sauvages, Blette, Jus Monté au Foie Gras

Agneau du Québec

Artichaut, Fèves, Cavatelli, Yaourt de Brebis

Doré de Lac

Fenouil, Pomme de Terre, Sabline, Beurre Blanc Safrané



LES SUCRERIES

Religieuse à l'Érable

Crèmeux à l'Érable, Argousier,
Pacanes Caramélisées

La Fraise Québécoise

Marmelade de Fraise, Glace au Yaourt,
Crème Mascarpone aux Agrumes

Rhubarbe aux Épices Boréales

Fruits des Champs,
Glace à l'Amande & Aulne Crispé

Chocolat Valrhona Nyangbo 68%

Bleuet, Camerise, Café, Sablé

Sélection de 3 Fromages Québécois de Notre Chariot

À la Place du Dessert.....9⁸ Supplément

En Ajout au Dessert.....18⁸ Supplément

« This menu is an ode to the Québec and Canadian terroir, as well as to the farmers and producers who cultivate it with respect and passion. They are our main inspiration. »

Chef Alexandre Vachon

FOOD DAY CANADA MENU 130 –

Amuse-Bouche

Compton Heirloom Tomato

Burrata, Basil

Nova Scotia Tuna Tartare

Chanterelle, Tomato Water, Garden Salad

Gaspesian Halibut Fillet

Summer Vegetables, Garden Consommé

Kégo Farm Duo of Quail

Young Roots, Foie Gras, Truffle

Western Canadian Bison

Morel, Garlic Flower, Berries

Meringue

Morello Cherry, Verbena, Nobo Fruit Tea

Valrhona Chocolate Bahibe

Raspberry, Hazelnut, Ombrelle de Papier Tea

Mignardises



*** Our Tasting Menu is prepared for all the guests at your table.*

Half-Board Package Supplement 55-

Wine Pairing 5 Pairings 60-
7 Pairings 80-

TABLE D'HÔTE 90 –

APPETIZERS

Zucchini Velouté

Zucchini Flower, Ricotta

Summer Green Salad

Local Microgreens, Organic Vegetables, Birch Syrup Vinaigrette

Sweetbreads

Artichoke, Green Peas, Truffle

Gaspesian Bluefin Tuna

Celtuce, Capucine, Local Miso

Gaspesian Lobster - Supplement \$10

Morello Cherry, Pickled Onion,
Asparagus, Cucumber, Kohlrabi Remoulade

Foie Gras Ganache Tartelette

Strawberry, Birch Syrup, Spruce

We serve only non-endangered seafood and fish species from sustainable sources, practicing ocean-friendly fishing methods.

MAINS

Pacific King Salmon

Zucchini, Chanterelle, Basil

Spaghetti Alla Chitarra

Kale, Free Range Egg Cooked at 63°C, Truffle

Stuffed Hen Breast

Beans, Morel, Truffle

Québec Lamb

Artichoke, Flat Beans, Cavatelli, Sheep's Yogurt

PEI Beef Tenderloin

Wild Mushrooms, Swiss Chard, Foie Gras Sauce

Walleye

Fennel, Potato, Sandwort, Saffron Beurre Blanc



DESSERTS

Maple Religieuse

Maple Pastry Cream, Sea Buckthorn,
Caramelized Pecan

Québec Strawberry

Strawberry Marmalade, Yogurt Ice Cream,
Citrus Mascarpone Cream

Valrhona Chocolate Nyangbo 68%

Blueberry, Haskap, Coffee, Sablé

Rhubarb & Boreal Spices

Almond & Green Alder Ice Cream,
Field Berries

Selection of 3 Quebec Cheeses from our Trolley

Instead of Dessert..... \$9 Supplement In Addition to Dessert..... \$18 Supplement