

LE RESTAURANT



Notre chef exécutif Yves Lowe vous propose un menu trois services ou un menu table du chef différent à tous les événements en fonction de la disponibilité et de la production saisonnière.

Our Executive chef Yves Lowe offers you a three courses menu or a chef's table dinner menu on every event based on product availability and seasonal production.

TROIS SERVICES

Voici un exemple du menu trois services / This is an example of the three courses menu

ENTRÉES / APPETIZERS

GRAVLAX DE SAUMON COHO | crème de raifort, salicorne et pommes marinées
COHO SALMON GRAVLAX | horseradish cream, sea asparagus and marinated apples

GASPACHO | tomates sur vignes, zeste de citron, huile d'olive et crabe des neiges
GAZPACHO | tomatoes on the vine, lemon zest, olive oil and snow crab

SALADE D'ENDIVES ET DE LAITUE NIÇOISE | poire pochée, prosciutto, torta mascarpone et crumble aux noix de Grenoble caramélisées
NICOISE LETTUCE AND ENDIVES SALAD | poached pear, prosciutto, torta mascarpone and caramelized walnut crumble

PLATS / MAINS

PRISE DU JOUR | risotto aux pois verts et lardons, sauce de tomate brûlée
CATCH OF THE DAY | pea and bacon risotto, charred tomato sauce

CÔTE DE VEAU GRILLÉE | salade de tomates ancestrales, fromage bocconcini, basilic et balsamique
GRILLED VEAL CHOP | heirloom tomatoes salad, bocconcini, basil and balsamic

BURGER DE BOEUF ANGUS | pain brioché, fromage Oka et tomates confites, servi avec poutine, sauce oignons caramélisés
ANGUS BEEF BURGER | brioche bun, Oka cheese, tomato confit, served with poutine with a caramelized onion sauce

EXTRA À VOTRE MENU PRIX FIXE

FILET DE BŒUF ANGUS | Sauce au poivre
ANGUS BEEF FILET | Peppercorn sauce

CREVETTES TIGRÉES | beurre blanc à l'ail
TIGER SHRIMP | garlic beurre blanc

DESSERTS

POT DE CRÈME À L'ÉRABLE | noix de pécan caramélisées et crème fouettée au rhum
MAPLE CREAM POT DE CRÈME | caramelized pecans and rum whipped cream

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ | caramel au Baileys
COFFEE CREME BRULEE | Baileys caramel

TARTELETTES AUX CITRONS | meringue italienne et sauce aux baies sauvages
LEMON MINI PIES | Italian meringue and wild berry sauce

* Menu et prix sujets à changement sans préavis
*Menus and prices are subject to change without notice,

LE RESTAURANT



Menu table du chef sera offert pour les spectacles suivants
Chef's table dinner menu will be available on the following shows

P-A METHOT
QUEEN+ADAM LAMBERT
BRUNO MARS
COLDPLAY
ROGER WATERS
NOËL EN NOIR ET BLANC

Voici un exemple du menu table du chef / This is an example of the chef's table dinner menu

ENTRÉES APPETIZERS

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

LÉGUMES DU JARDIN
GARDEN VEGETABLES

SALADE VERTE
GREEN SALAD

ASSORTIMENTS DE SALADES COMPOSÉES
ASSORTMENT OF SALADS

SÉLECTIONS D'ENTRÉES
SELECTION OF APPETIZERS

STATION DE PÂTES PASTA STATION

PÂTE DU JOUR
PASTA OF THE DAY

MER SEA

PRISE DU JOUR
CATCH OF THE DAY

CREVETTES GRILLÉES ÉPICÉES
GRILLED SPICY SHRIMP

STATION DU RÔTISSEUR

HAND CARVED STATION

COUPE DU JOUR
MEAT OF THE DAY

POITRINE DE POULET FUMÉE ET GRILLÉE
SMOKED AND GRILLED CHICKEN BREAST

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

POMMES DE TERRE RÔTIES
ROASTED POTATOES

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS
SELECTION OF SIDES

DESSERTS

VERRINES ET GÂTEAUX ASSORTIS
ASSORTED VERRINES AND CAKES

BISCUITS ASSORTIS
ASSORTED COOKIES

PLATEAU DE FRUITS
FRESH FRUITS

* Menu et prix sujets à changement sans préavis
*Menus and prices are subject to change without notice,