

# LES MENUS DU SOIR

## LE BANFF

Marmite du chef

Verdurette de jeunes pousses, acidulées au vinaigre de cidre de pomme

Pavé de bœuf grillé, jus corsé aux 5 poivres

Délice du Maître pâtissier

## LE CORTINA D'AMPEZZO

Potage crécy

Trio de crevettes rôties au piment d'Espelette, vermicelles à la coriandre

Suprême de volaille rôtie aux herbes, jus de poivrons grillés

Délice du Maître pâtissier

## LE PIAU

Tarte fine de champignons sauvages au fondant de chèvre Cayer

Velouté de betteraves du Québec

Pavé de saumon atlantique saisi à l'huile de sésame, latté à la tomate séchée

Délice du Maître pâtissier

## LE ZERMATT

Parmentier aux deux pommes de terre relevées à l'ail rôti

Buisson de mesclun aux noix de pin parfumé au vinaigre balsamique

Côte de porc du Québec grillée, jus de gingembre et d'érable

Délice du Maître pâtissier

## LE INNSBRUCK

Crème de poivrons rôtis

Macération de St Jacques à la balsamique, crème fraîche aux 5 herbes

Confit de canard du lac brome, jus corsé à l'oignon brûlé

Délice du maître pâtissier

## LE SAPPORO

Soupe thai au coco

Méli-mélo de mesclun, vinaigrette Asie Québec

Dégustation de sushi ( 5 sortes )

Délice du maître pâtissier

## LE VAL D'ISÈRE

Onctueux de panais à l'érable et poivre vert

Dégustation de canard fumé de St Sylvestre de Beauce, fenouil au basilic

Longe de veau grillé au fondant de poireaux et shiitake a la balsamique

Délice du maître pâtissier

45,00\$

\* Les plats des menus ne sont pas interchangeables.

Ajoutez un 2e choix de plat principal parmi les choix suivants :

- Quatuor de gambas, pesto à la coriandre
- Côte de porc du Québec, réduction pécheresse au fromage de chèvre
- Bar du Chili rôtie, sauce Chardonnay et safran
- Feuille à feuille de tofu et légumes grillés
- Cannellonis de veau latté de tomate de tomate rôtie

Supplément de 10,00\$ / personne

- Pintade du Québec au cœur d'abricot, velouté au cidre de glace
- Filet de bœuf grillé, jus corsé au canard fumé
- Côte de veau, réduction au foie gras et vieux porto
- Duo de bœuf et gambas aux herbes, duxelles de champignons à la truffe

Supplément de 14,00\$ / personne