



# Menu Forfait V.I.P.

Salade César, tuile de parmesan et vinaigrette maison / *Caesar salad with home dressing*

Tofu croustillant et sa sauce asiatique / *Crispy tofu and asian sauce*

Soupe à l'oignon à la bière noir, gratinée au gruyère / *French onion soup*

Escargots à la bourguignonne gratiné / *Bourguignon escargots gratin*

Saumon fumé maison et ses accompagnements / *Smoked salmon and accompaniments*

Chèvre chaud aux pommes caramélisées au miel sur salade de roquette et cassis /  
*Warm goat cheese « panaché » with caramelized apple and honey served on rocket salad*

Saganaki de crevettes gratinées au fromage Feta / *Shrimp Saganaki with Feta cheese*

Tulipe d'escargots à la crème d'ail / *Snail tulip with garlic cream*

Bouchées de crabes, panko, mayonnaise épicée / *Crab bites, panko, spicy mayonnaise*



Potage selon l'inspiration du chef / *Soup based on the chef's inspiration*

Méli-mélo printanier, vinaigrette au xérès / *Mixed spring salad with sherry dressing*



Tartare de bœuf et ses accompagnements / *Beef tarter with it's accompaniments*

Suprême de volaille farçie aux prosciutto et cheddar, sauce madère /  
*Supreme of poultry stuffed with prosciutto and cheddar cheese served with Madeira sauce*

Joues de veau braisées à la bière noire / *Veal cheeks braised with black beer*

Canard trois façon servi sur riz, magret poêlé, cuisse confite et magret fumé /  
*Duck three way, fried breast, confit thigt and smoked duck breast*

Doré du lac Érié poêlé, beurre blanc au litchi et chocolat ou beurre amandine /  
*Fried walleye from Érié Lake served with white butter, litchi and chocolate or Amandine butter*

Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande / *Rack of lamb, two mustard sauce*

Casserole de fruits de mer sauce marinière (langoustines, palourdes, crevettes, pétoncles, moules) /  
*Seafood casserole (scallops, mussels, clams, langoustines)*

Bavette de boeuf (6 oz) / *Flank steak*

Filet mignon (6oz)



Fromages Fins du Québec (quatre variétés) / *Selected fine Cheese from Québec*



Les Caprices de Brigitte / *Brigitte's Sweets*

Café, thé ou tisane inclus / *Coffee, tea or herbal tea included*



## Forfait V.I.P. pour 2 personnes :

Suite de luxe, consommation au bar, souper gastronomique 5 services et le déjeuner gourmet.

*Suite, drink at the bar, 5 courses gourmet dinner and breakfast.*

Pour plus de détails, informez-vous à la réception. / *For more details, please inquire at reception.*