



Menu Forfait V.I.P.

Salade César, tuile de parmesan et vinaigrette maison / *CAESAR SALAD WITH HOME DRESSING*

Tofu croustillant et sa sauce miel et moutarde / *CRISPY TOFU WITH HONEY AND MUSTARD SAUCE*

Soupe à l'oignon, gratinée au parmesan et suisse / *FRENCH ONION SOUP*

Escargots à la bourguignonne gratinés / *BOURGUIGNON ESCARGOTS GRATIN*

Saumon fumé maison et ses accompagnements / *SMOKED SALMON AND ACCOMPANIMENTS*

Chèvre chaud au miel et ses pommes caramélisées et cassis /

WARM GOAT CHEESE WITH HONEY AND CARAMELIZED APPLES AND CASSIS

Portobello farçi aux tomates et trois fromages / *PORTOBELLO STUFFED WITH TOMATOES AND THREE CHEESES*

Cocktail de crevettes sauce Chili / *SHRIMPS COCKTAIL AND CHILI SAUCE*

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 mariné à l'asiatique / *ASIAN-MARINATED CHICKEN BREAST*

Joues de porc braisée, sauce au Xérès / *BRAISED PORK CHEEKS WITH SHERRY SAUCE*

Magret de canard, sauce cerise et brandy / *DUCK BREAST WITH CHERRY AND BRANDY SAUCE*

Doré du lac Érié poêlé, beurre amandine / *FRIED WALLEYE FROM ÉRIÉ LAKE SERVED WITH WHITE 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) / *TENDERLOIN*



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.