



Menu du 25 Décembre 2011  
*Menu of December 25th*

ENTRÉES - APPETIZERS

Velouté de châtaignes et amaretto, copeaux de strologhino  
Cream of chestnut soup with amaretto, shavings of "strologhino" salami

Pépites de foie gras fumé, gésiers confits, kumquat, pomme grenade  
Smoked Foie Gras pebbles, gizzard confit, kumquat, pomegranate

Homard de Nouvelle Écosse sauce civet, salade de pommes de terre,  
salicorne

Nova Scotia Lobster, civet sauce, potato salad, salicornia asparagus

PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Dinde de grain traditionnelle, relish de canneberge, sauce aux abats  
Roast Dressed Grain-Fed Turkey, cranberry relish, giblet sauce

Morue charbonnière poêlée, artichauts et racine de persil, bouillon de  
fenouil,  
huile de tournesol

Pan-fried Sablefish, artichokes and parsley root, fennel bouillon,  
sunflower seedoil

68\$ PAR PERSONNE – PER PERSON

Carré de porcelet, rillettes à la purée de pomme de terre, oignon  
caramélisé,  
sauce au myrique baumier

Rack of piglet, rillettes with potato puree, caramelized onions,  
Wild Quebec Nutmeg sauce

PRÉ DESSERT

Verrine mousse mascarpone, granité de pomme et pomme grenade,  
meringue aux graines de pavot

Verrine of Mascarpone mousse, granite of apples and pomegranates,  
meringues dusted with poppy seeds

DESSERTS

Tourte aux raisins Mi-déshydratés, macérés au Brandy,  
glace au lait de babeurre  
Grape tourte steeped in brandy, buttermilk ice cream

Bûche au chocolat, noix de pacane, mousse au lait de coco, banane  
caramélisée

Christmas chocolate log, pecans, coconut mousse, caramelized banana



## Menu du 31 décembre *New Year's Eve Menu*

### AMUSE BOUCHE

#### CHOIX D'ENTRÉES - CHOICE OF APPETIZERS

Suprême de perdrix au jus de truffe  
Breast of pheasant, truffle jus

*Vino da Tavola 2007 Montemarino,  
Cascina degli Ulivi, Italie*

Pépites de foie gras fumé, gésiers confits, kumquat, pomme grenade  
Smoked Foie Gras pebbles, gizzard confit, kumquat, pomegranate

*IGT Veneto 2010, Dindarello Moscato,  
Maculan, Italie*

#### CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX - CHOICE OF MAIN COURSES

Carré de brocard grillé, sauce groseille,  
gelée de champignons, maîtake, salsifis  
Rack of grilled venison, gooseberry sauce, mushroom jelly,  
hen of the the wood mushrooms, salsifis root

*Minervois 2008, Le Bois Des  
Merveilles,  
Domaine Jean Baptiste Sénat, France*

Homard des Maritimes, flanc de porc braisé, orzo au vert, mousse de  
carcajou  
Nova Scotia Lobster, braised pork side, green orzo, carcajou mousse

*Viré-Clessé 2004, Quintaine,  
Domaine de La Bongrand, J.Thévenet,  
France (Magnum)*

#### FROMAGE

Tiède fromage Brie, canneberge et noix de Grenoble, caramel de pomme  
Warm Brie, cranberries and walnuts, apple caramel

*Tawny, Otima 10 ans, Warre's*

#### PRÉ DESSERT

Mousse au chocolat, compote d'abricot, langue de chat aux épices  
Mousse of chocolate, apricot compote, spiced lady fingers

#### DESSERTS

Cake aux noisettes, sorbet à la poire, caramel de figue, Belles de Brillet  
Hazelnut cake, pear sherbet, fig caramel, Brillet cognac beads

*Gaia 2009 (poiré de glace),  
Vergers Écologiques Pillion, Québec*

Parfait glacé à la vanille et citron, salade d'agrumes, gelée Campari  
Vanilla and lemon parfait glace, citrus salad, Campari jelly

*Vin de Glace 2008, Givrée d'Ardoise,  
Domaine Côtes d'Ardoise Québec*

125\$ POUR LES INVITÉS – \$125 FOR HOUSE GUESTS  
190\$ POUR NON RÉSIDENTS - \$190 FOR NON-GUESTS  
75\$ POUR LA SUITE DE VINS - \$75 FOR WINE PAIRING



## Brunch Spécial du 25 décembre 2011 2011, December 25th Brunch

42\$ PAR PERSONNE - \$42 PER PERSON  
32\$ POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS  
\$32 FOR CHILDREN UNDER 12

Assortiment de viennoiseries et pains artisanaux  
Assorted breads and breakfast pastries

### LA SOUPE - SOUP

Crème Asperge - Cream of asparagus

### LES SALADES - SALADS

Salade de fenouil, agrumes et crevettes de Matane -  
Salad with fennel, citrus fruit and Matane shrimps  
Salade à la féta et aux olives - Feta and olive salad  
Salade de pâtes au parmesan et prosciutto - Pasta salad,  
parmesan and prosciutto  
Salade Waldorf - Waldorf salad

### PLATEAUX - TRAYS AND PLATTERS

Roulade de poulet farcie aux légumes - Chicken  
roulade stuffed with vegetables  
Charcuteries, terrines et fromages du moment -  
Cured meats, terrines and assorted cheeses  
Saumon Bellevue - Poached salmon Bellevue  
Saumon fumé - Smoked salmon  
Crevettes tigrées sauce cocktail - Tiger shrimps with  
cocktail sauce

### PLATS CHAUDS - HOT DISHES

Bacon et saucisses - Bacon & sausages  
Œufs pochés et sauce hollandaise - Poached eggs &  
Hollandaise sauce  
Crêpes aux fruits, sirop d'agrumes - Crêpes with  
fruits and citrus syrup  
Dinde rôtie, farce, sauce canneberge - Christmas  
stuffed Turkey & cranberry sauce  
Tourtière traditionnelle - Traditional tourtière meat  
pie  
Rôti de sept côtes de bœuf, sauce au jus - Roast prime rib  
of beef au jus  
Poisson à la façon du chef - Chef's own fish and  
shellfish stew  
Jardinière de légumes - Garden vegetables  
Pommes-de-terre mousseline - Mousseline potatoes

### PETITES DOUCEURS - SWEETS

Bûche à l'érable - Maple syrup Christmas log  
Tartelette au chocolat noir - Dark chocolate  
tartelette  
Entremet pistache, chocolat ivoire - Pistachio cream,  
white chocolate  
Bar Nanaimo - Nanaimo Bars  
Carré au fromage et citron - Lemon squares  
Pouding orange et chocolat, canneberges - Orange and  
chocolate pudding, cranberries  
Salade de fruits frais - Fresh fruit salad

## Brunch du Nouvel An 2012 New Year's Day Brunch

42\$ PAR PERSONNE - \$42 PER PERSON  
\$32 POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS  
\$32 FOR CHILDREN UNDER 12

Assortiment de viennoiseries et pains artisanaux  
Assorted breads and breakfast pastries

### LA SOUPE - SOUP

Potage de courge - Cream of squash soup

### LES SALADES - SALADS

Salade de fenouil, agrumes et crevettes de Matane -  
Salad with fennel, citrus fruit and Matane shrimps  
Salade à la féta et aux olives - Feta and olive salad  
Salade de pâtes au parmesan et prosciutto - Pasta salad,  
parmesan and prosciutto  
Salade Waldorf - Waldorf salad

### PLATEAUX - TRAYS AND PLATTERS

Roulade de poulet farcie aux légumes - Chicken  
roulade stuffed with vegetables  
Charcuteries, terrines et fromages du moment -  
Cured meats, terrines and assorted cheeses  
Saumon Bellevue - Poached salmon Bellevue  
Saumon fumé - Smoked salmon  
Crevettes tigrées sauce cocktail - Tiger shrimps with  
cocktail sauce

### PLATS CHAUDS - HOT DISHES

Bacon et saucisses - Bacon & sausages  
Œufs pochés et sauce hollandaise - Poached eggs &  
Hollandaise sauce  
Crêpes aux fruits, sirop d'agrumes - Crêpes with  
fruits and citrus syrup  
Dinde roulée, sauce canneberge - Turkey with cranberry  
sauce  
Rôti de fesse de cerf farci aux champignons, sauce au  
jus - Roast venison shank stuffed with mushrooms,  
gravy  
Blanquette de veau - Veal "Blanquette" stew  
Poisson à la façon du chef - Chef's own fish and  
shellfish stew  
Jardinière de légumes - Garden vegetables  
Pommes-de-terre gratinées - Potatoes au gratin

### PETITES DOUCEURS - DESSERTS

Tarte à la frangipane et abricots - Frangipane tart with  
apricots  
Tiramisu - Tiramisu  
Gâteau Allemand : chocolat, noix de coco, pacane -  
German chocolate, coconut and pecan cake  
Cupcake au citron, meringue au café - Lemon  
cupcake, coffee meringue  
Tarte aux bananes, mousse mangue et passion -  
Banana pie, mango and passion fruit mousse  
Crème brûlée au Cointreau - Cointreau crème brûlée  
Salade de fruits frais - Fresh fruit salad