



MONT GABRIEL
RESORT & SPA



Table d'Hôte des fêtes 2019



Salade d'épinards aux mandarines, graines de citrouilles & vinaigrette aux graines de pavot

Spinach, tangerines, pumpkin seeds & poppy seeds vinaigrette

Pâté de gibiers de notre terroir sur croustilles de pain & jeunes pousses

Local game terrine, crispy bread chips & young sprouts

Mélange arcadien, vinaigrette aux framboises & érable, feuille de riz frite & petits légumes

Arcadian mix, raspberry & maple dressing, fried rice leave & veggies

Carpaccio de saumon fumé, betteraves, roquette & Picasso de balsamique

Smoked salmon carpaccio, beets, aragula & balsamic reduction

Tataki de filet d'épaule de bœuf Angus, moutarde à l'ancienne & copeaux de parmesan

Raw Angus shoulder fillet, ancient mustard & parmesan shaving

Tomate BLT, pancetta, persil italien, croûtons & vinaigrette César

BLT Tomatoes, pancetta, Italian parsley, homemade croutons & Caesar vinaigrette

Carpaccio d'oranges marinées au sirop de piments banane, cubes de feta,

olives kalamata, pousses de radis roses & caramel de Xérès

Carpaccio of marinated oranges, feta cubes, Kalamata olives, pink radish sprouts, "Xérès" caramel

Croustade d'escargots en sauce fromagère du terroir à l'échalote & au vin blanc

Snail pie in local cheese sauce with shallot & white wine

Croustillant de fruits de mer safranés sur petite verdure suppl. 5\$

Crispy pastry stuffed with saffron seafood on green salad

Pétoncles saisis à l'unilatérale au beurre Mycryo, caramel de poivrons doux & fleur de sel sur nid de jeunes pousses suppl. 7\$

Seared scallops with mycryo butter, sweet pepper caramel, black salt flower and fresh baby shoots suppl. \$ 7

Ravioli farcis au homard, sauce bisque suppl. 4\$

Lobster stuffed ravioli, lobster sauce suppl. 4\$

Salade aux crevettes d'Argentine & homard, pince de homard & laitues fines suppl. 9\$

Lobster & shrimp from Argentina salad, lobster claw & fine lettuces suppl. 9\$



La marmite de la brigade

Soup of the day





MONT GABRIEL
RESORT & SPA

Rôti de contre-filet de bœuf « Angus », glace de viande à l'oignon perlé & porto

« Angus » Roasted beef with meat ice, pearled onions & port sauce

Côte de porc « Nagano » coupe maître d'hôtel, sauce Périgourdine (au foie gras et à la gelée de groseilles)

Nagano" pork chops, butler's cut, Périgourdine sauce (with "foie gras" and redcurrant jelly)

***Risotto aux champignons sauvages & légumes**

***végétalien, sans gluten & sans produits laitiers**

* Wild mushroom & greenery risotto

* vegan, gluten free & dairy free

Longue de morue en croûte d'épices et citron

Cod loin in spiced crust with lemon

Pavé de saumon sauvage du Pacifique & son beurre blanc à l'orange

Salmon steak of the Pacific ocean & its white butter with orange

Escalope de suprême de volaille aux champignons sauvages, sauce crème au vin blanc

Chicken supreme scaloppini with wild mushrooms, cream and white wine sauce

Chevauchée de truite saumonée & sole sauvage, sauce au beurre citronné à la ciboulette fraîche

Wild salmon & sole duo, lemon butter sauce with fresh chives

Cuisse de canard du Lac Brome confit, sauce à l'orange

Lake Brome duck leg confit with orange sauce

Côte de veau grillé, fond de veau à l'ail confit & romarin suppl. 5\$

Grilled veal chop with beef juice, candied garlic & rosemary suppl. \$5

Aiguillette de magret de canard du Québec, réduction de pomme grenade, érable & cannelle suppl. 5\$

Aiguillette of duck breast of Quebec, pomegranate, maple & cinnamon reduction suppl. \$5

Gratin de crevettes & pétoncles déposé sur lit de risotto au parmesan suppl. 5 \$

Shrimp & scallop gratin lying on bed of risotto with parmesan cheese suppl. \$5

Duo Terre & Mer : Crevettes à la sauce vierge & médaillon de bison grillé sauce au bourbon en poivrade suppl. 10\$

Surf & Turf: Shrimp with virgin sauce & grilled bison medallion with Bourbon & peppercorn sauce suppl. \$10

***Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison**

*All plates are accompanied with seasonal vegetables



L'Inspiration du Pâtissier / Our Baker's choice of dessert

50 \$

Veillez prendre note qu'il est possible de faire un menu personnalisé (avec supplément dans certains cas)

Take note that it is possible to elaborate a personalized menu (With extra charges in some cases)

Vous devez nous remettre vos choix de plats 1 semaine avant la date de l'évènement et les restrictions alimentaires.

You have to give us your meal choices and your dietary restrictions one week before your event

Frais de service 12%, administration 3% et taxes en sus | Gratuities 12%, administration 3% and taxes extra

Menu à titre indicatif seulement. Nous ferons notre possible pour respecter vos restrictions en lien avec les allergies mais prenez note que, malgré nos efforts, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes. Certains frais peuvent être appliqués selon le cas.

This menu is for information purposes. We will do our best to comply with the restrictions related to allergies, but note that despite our efforts, all our dishes may contain traces of allergens. Fees may be applied as required.