



MONT GABRIEL  
RESORT & SPA

## TABLE D'HÔTE 5 SERVICES DU JOUR DE L'AN

Lundi 1<sup>er</sup> Janvier 2018, 17h30 et 20h30

Servi en salle à manger L'Ambroisie

50.00\$ par personne, taxes et service en sus

25.00\$ taxes et service en sus pour les enfants de 6 à 12 ans

Sans frais pour les enfants de moins de 5 ans (Un enfant par parent payant)

Flocons de crustacé, émulsion de mangue et céleri rave  
Croustillant d'huîtres et pied de mouton sauce ivoire au muscadet  
Panaché de cœur de boston et endives, vinaigrette balsamique

---

Velouté de courge doubeurre et son coulis de poivrons rouges grillés avec réduction de sirop d'érable

---

Magret de canard à la griotte et croustillant de confit de canard au miso et shiitakes  
Filet mignon 6oz de catégorie AA, cuit sur le gril, sauce béarnaise  
Pavé de saumon, mousse de pétoncles, concassé de pistaches et beurre blanc  
Médallions de wapiti, poire confite, gelée de groseilles et sauce porto

---

Trio de fromages du Québec

---

Le gâteau érablière recouvert de pépites d'érable  
Crème brûlée au chocolat du Yucatan aromatisée à la liqueur Bailey's  
La bûchette aux trois chocolats  
La coupe de salade de fruits

Thé, café, tisane

Ce menu est à titre indicatif seulement puisque les éléments le composant varient au gré des saisons.  
Nous ferons l'impossible 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.