



TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Servi en salle à manger L'Ambroisie

De 18h00 à 21h00

Frais de service et taxes en sus

Premier Service

Cœur de boston, endives belges, fromage feta et noix de Grenoble, vinaigrette de framboises
Rotolo au fromage ricotta, sauce tomate italienne au parfum de Provence et épinards frits
Mousse de foie de lapin au madère, servie dans un pot et confit de carottes au gingembre
Salade César saupoudrée de parmesan, lardons et croûtons, accompagnée de tomates et citron
Croustillant de champignons, crème au vin blanc, garni de portobellos et shiitakes
Escargots à la bourguignonne et son beurre à l'ail
Escargots à la bourguignonne et son beurre à l'ail gratiné
Tartare de saumon de l'Atlantique, câpres, brunoise d'oignons rouges et agrumes
Saumon fumé, câpres, brunoise d'oignons rouges et agrumes

Inclus en table d'hôte / À la carte 6 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 6 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 6 \$
Supplément table d'hôte 3\$ / À la carte 9 \$
Supplément table d'hôte 4 \$ / À la carte 11 \$
Supplément table d'hôte 3 \$ / À la carte 9 \$
Supplément table d'hôte 5 \$ / À la carte 11 \$
Supplément table d'hôte 10 \$ / À la carte 16 \$
Supplément table d'hôte 8 \$ / À la carte 14 \$

Second Service

Potage du moment
Consommé double de bœuf et julienne de légumes racines
Soupe à l'oignon gratinée aux deux fromages, suisse et mozzarella

Inclus en table d'hôte / À la carte 5 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 5 \$
Supplément table d'hôte 4 \$ / À la carte 8 \$

Troisième Service

Les plats de résistance sont accompagnés de légumes et pommes de terre du jour
Suprême de volaille, sauce à la mangue et coulis de poivrons doux
Onglet de bœuf AA, 6 oz, cuit sur le grill et sa sauce au poivre
Pavé de saumon de l'Atlantique vapeur au beurre blanc et ciboulette
Tortellinis sauce rosée, bocconcini au pesto et tapenade d'olives noires
Foie de veau de lait, accompagné de compote d'oignons rouges et sa sauce aux petits oignons
Jarret d'agneau braisé au tamari, poivrons rouges et sirop d'érable
Longe de morue poêlée, sauce bisque de homard et crevettes nordiques
Linguines au poivre, ail, noix de pin, tomates, oignons verts, ¼ de livre de crevette
Steak frites, 8 oz de bœuf catégorie AA cuit sur le grill
Steak frites, 12 oz de bœuf catégorie AA cuit sur le grill
Entrecôte, 14 oz de bœuf catégorie AA cuit sur le grill
Terre et Mer, filet mignon de 5 oz catégorie AA, cuit sur le grill, et 4 langoustines et beurre à l'ail
Les langoustines (8) servies avec leur beurre à l'ail
Filet Mignon de 9 oz de catégorie AA, cuit sur le grill avec sa sauce au poivre

Inclus en table d'hôte / À la carte 23 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 23 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 23 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 23 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 23 \$
Supplément table d'hôte 5 \$ / À la carte 28 \$
Supplément table d'hôte 4 \$ / À la carte 27 \$
Supplément table d'hôte 3 \$ / À la carte 26 \$
Supplément table d'hôte 5 \$ / À la carte 28 \$
Supplément table d'hôte 9 \$ / À la carte 32 \$
Supplément table d'hôte 17 \$ / À la carte 40 \$
Supplément table d'hôte 24 \$ / À la carte 47 \$
Supplément table d'hôte 23 \$ / À la carte 46 \$
Supplément table d'hôte 13 \$ / À la carte 40 \$

Quatrième Service

Café, thé ou tisane inclus
Crème brûlée au chocolat du Yucatan 55 %
Gâteau choco-paires
Tarte au sucre à la crème
Coupe de fruits frais
Gâteau aux pommes, épices et sa sauce au rhum

Inclus en table d'hôte / À la carte 7 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 7 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 7 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 7 \$
Inclus en table d'hôte / À la carte 7 \$

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.