

CHOUX GRAS

Menu Groupe 9 personnes et plus

MENU À PARTAGER

La sélection sera pour tout le groupe :

DEUX TYPES DE PAINS

faits maison

CHOIX DE 2 ENTRÉES

CHOIX DE 2 PLATS

DESSERT

Plateau de mignardises du Chef

95 \$

*Si vous désirez commander
des plats supplémentaires ceux-ci vous
seront facturés au prix unitaire*

Pains faits maison

Focaccia à la tomate et ail confit

Brioche aux oignons caramélisés et
herbes de Provence

Choix de 2 entrées

TARTARE DE BOEUF

Jaune d'oeuf confit, boutons de marguerites,
parmesan

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS

FAÇON CHOUX GRAS

Chou nappa, edamame, quinoa rouge, roquette,
tomates séchées, maïs croquant, oignons marinés,
vinaigrette au poivron rôti

TARTARE DE THON

Concombre, oignon rouge, radis, herbes fraîches,
citron, yogourt épicé, chips de légumes racines,
croûtons maison

CEVICHE DE PÉTONCLE +5

Argousier, cidre de glace, sirop d'érable, pickles oignons,
courgette, huile de caméline

TOUR DE FRUITS DE MER +53

10 huîtres, 10 crevettes cocktail, salade de pieuvre
grillée (4 oz), tartare de thon (3 oz), saumon saisi
(3 oz), 4 blinis aux œufs de poisson, 2 queues de
homard

OPÉRA DE FOIE GRAS +10

Sauce cacao, poire brûlée, gel de bleuets épicés,
noisettes torréfiées, brioche dorée



Choix de 2 plats principaux

DUO DE CANARD

Cuisse de canard confit, croustis de canard aux herbes,
purée de topinambour à la vanille, haricots glacés, lardons de
magret fumée, poudre d'oignon brûlé, sauce au foie gras

JOUE DE VEAU CUITE SOUS VIDE

Purée de pomme de terre à l'huile de truffe, pétales de cipollini
marinés, effeuillé de chou de Bruxelles, portobello confit et
grillé, chips de king, jus à la truffe

BETTERAVES ROTIES & CONFITES

Purée de céleri fumé et ail noir, velouté de légumes racines, tuile
croustillante au sarrasin, huile aux herbes

LAGANELLE AU CITRON

Crème légère aux champignons et herbes, échalotes marinées,
noix de Grenoble torréfiées, fromage Le Louis d'Or

MORUE NOIRE

Lentilles béluga braisées, blette à carde, chorizo, tuile à l'encre de
seiche, perles d'agrumes, sauce verte

GRILLADE DE FRUITS DE MER +35

Pieuvre, pétoncles, morue noire, crevettes, marinade à poisson,
oignons marinés, légumes de saison grillés

SHORT RIBS DE BŒUF +45

Braisés à la bière et à l'érable, pommes Gabrielle confites
au thym, chips de racines, échalotes croustillantes, purée de
courges, courges tempura



Dessert

Sélection de mignardises du Chef



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



OCEAN WISE



PRODUITS LOCAUX

Notre cuisine s'inspire et se ressource de l'authenticité du terroir québécois.

Si vous êtes sujet à des restrictions alimentaires, veuillez en faire part à un membre de notre personnel.

Une redevance correspondante à 3 % du prix indiqué sera ajoutée sur votre facture. Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution
fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

CHOUX GRAS

Group Menu for 9 people or more

SHARING MENU

The selection is for the entire group:

TWO TYPES OF BREAD

homemade

CHOICE OF 2 APPETIZERS

CHOICE OF 2 MAIN COURSES

DESSERT

Platter of Chef's mignardises

\$95

If you wish to order additional dishes, these will be invoiced at the unit price.

Homemade breads

Tomato and garlic focaccia

Caramelized onion brioche with

Provençal herbs

Choice of 2 appetizers

BEEF TARTARE

Egg yolk confit, daisy buds, parmesan cheese

CHOUX GRAS-STYLE CRUNCHY

VEGETABLE SALAD

Nappa cabbage, edamame, red quinoa, arugula, sun-dried tomatoes, crispy corn, marinated onion, roasted pepper dressing

TUNA TARTARE

Cucumber, red onion, radish, fresh herbs, lemon, spiced yogurt, root vegetable chips, homemade croutons

SCALLOP CEVICHE +5

Sea buckthorn berry, ice cider, maple syrup, pickled onions, zucchini, camelina oil

SEAFOOD TOWER +53

10 oysters, 10 cocktail shrimp, grilled octopus salad (4 oz), tuna tartare (3 oz), seared salmon (3 oz), 4 blinis with fish roe, 2 lobster tails

FOIE GRAS OPÉRA +10

Cocoa sauce, burnt pear, spiced blueberry gel, toasted hazelnut, golden brioche



Choice of 2 main courses

DUCK DUO

Confit duck leg, herb croustis, vanilla Jerusalem artichoke purée, glazed beans, smoked duck breast lardons, burnt onion powder, foie gras sauce

BRAISED VEAL CHEEK

Truffle potato purée, marinated cipollini petals, Brussels sprout leaves, confit & grilled portobello, king mushroom chips, truffle jus

CONFIT & ROASTED BEETS

Smoked celery root and black garlic purée, root vegetable velouté, crispy buckwheat tuile, herb oil

LEMON LAGANELLA

Light cream with mushrooms & herbs, marinated shallots, toasted walnuts, Louis d'Or cheese

BLACK COD

Braised beluga lentils, Swiss chard, chorizo, squid ink tuile, citrus pearls, green sauce

GRILLED SEAFOOD +35

Octopus, scallops, black cod, shrimp, fish marinade, pickled onions, grilled seasonal vegetables

BEEF SHORT RIBS +45

Braised with beer and maple, Gabrielle apples confit with thyme, root vegetable chips, crispy shallots, squash purée, tempura squash



Dessert

Platter of Chef's mignardises



LACTOSE-FREE



GLUTEN-FREE



VEGETARIAN



OCEAN WISE



LOCAL PRODUCTS

Our cuisine is inspired and resourced by the authenticity of Québec's terroir.

If you have any food restrictions, please advise us.

Taxes, royalties and gratuity not included. A royalty corresponding to 3% of the indicated price will be added to your invoice. This royalty corresponds to the percentage of the contribution set by the Tremblant Resort Association.