

Entrées

Appetizers

<i>Soupe du potager</i> Daily vegetable soup	8
<i>Salade du jardin, assaisonnement du moment</i> Garden lettuce, homemade dressing	11
<i>Salade César Club Mount Stephen, prosciutto et chair de tomate rôtie</i> Club's Cesar salad with prosciutto and roasted tomatoes	12
<i>Assiette de chair de crabe au lait de coco et curry rouge, coriandre fraîche aux légumes croquants</i> Crabmeat with coconut milk and red curry, fresh cilantro, crunchy vegetables	18
<i>Médaille de canard fumé et fois gras cuit au cidre de glace, fruits des champs du Québec</i> Smoked duck medallion and foie gras cooked in ice cider, Quebec fresh fruits	17
<i>Courgette en fleur farci de jeunes légumes en tempura, rouelle de chèvre chaud et Crémeux, pousses sauvages de forêt et jus d'oignons au vin rouge</i> Zucchini blossoms stuffed with young vegetable tempura, warm and creamy goat cheese pieces, wild leaf lettuce, onion with red wine juice	15
<i>Chaudrée de maïs frais garni de maïs miniatures, pousses de pop fraîches, maïs soufflé parfumé au beurre de thym, pain au maïs grillé</i> Fresh corn chowder garnished with miniature corn, growth of corn, popcorn flavoured with thyme butter, toasted corn bread	11
<i>Tatin d'endives, fromage bleu Ermite, confiture d'oignon blanc, salade frisée et roquette, sauce d'agrumes</i> Red and yellow endive tatin, Ermite blue cheese, white onion jam, chicory and arugula salad, citrus sauce	13

Plats principaux

Main specialties

<i>Côte de veau et chanterelles poêlées, demi-glace de veau</i> Veal chop with sautéed chanterelles, veal demi-glace	35
<i>Parpadelle aux œufs, tombée de mousserons d'été, julienne de viande des grisons sur lit de roquette crue</i> Fresh parpadelle pasta, mousserons mushrooms, julienne of bindenfleisch on a bed of raw arugula	28
<i>Contrefilet de wapiti, oignons rouges perlés frais confits, purée de topinambour, sauce au chocolat amer</i> Loin of elk, fresh candied red pearl onions and mashed topinambour, bitter chocolate sauce	37
<i>Étagé rösti de pommes nouvelles, champignons sauvages de saison, échalotes confites au vin rouge et brandy aux pommes de Michel Jodoin</i> Layered rosti new potatoes, wild season mushrooms, confit of shallots in red wine, Michel Jodoin apple brandy	26
<i>Morue noire d'Alaska en croûte d'herbes marines, salicorne, moelleux de Quinoa blanc, huile d'arroches maritimes</i> Alaskan black cod crusted with seagrass, samphire, white quinoa risotto, atriplex hortensis oil	32

*Demandez à notre personnel de salle à manger
notre sélection de fromages du Québec*

Ask your server for our selection of Quebec cheeses



Chef exécutif
Jean-Benoît Courcoul

S/1-2 août 2010

Menu dégustation / Gourmet Menu

POUR 2 PERSONNES / For 2 people
(DISPONIBLE EN SOIRÉE UNIQUEMENT)
Available evenings only

70 PAR PERSONNE (NON-MEMBRE)
65 PAR PERSONNE (MEMBRE)

PALETTE DE VINS AU VERRE
Selection of wines served by the glass

45 PAR PERSONNE / per person

Médaille de canard fumé et foie gras cuit au cidre de glace,
fruits des champs du Québec
Smoked duck medallion and foie gras cooked in ice cider, Quebec fresh fruits
Sauvignon Blanc, Kenwood, Sonoma 2008

Tatin d'endives, fromage bleu Ermite, confiture d'oignon blanc,
salade frisée et roquette, sauce d'agrumes
Red and yellow endives tatin, Ermite blue cheese, white onion jam,
chicory and arugula salad, citrus sauce
Bourgogne Aligoté, Bouchard Père et Fils 2008

Chaudrée de maïs frais garni de maïs miniatures, pousses de pop fraîches,
maïs soufflé parfumé au beurre de thym, pain au maïs grillé
Fresh corn chowder, garnished with miniature corn, growth of corn,
popcorn flavoured with thyme butter, toasted corn bread

Morue noire d'Alaska en croûte d'herbes marines, salicorne,
risotto moelleux de Quinoa blanc, huile d'arroches maritimes
Alaskan black cod crusted with seagrass, samphire, white quinoa risotto, atriplex hortensis oil
Riesling, Léon Beyer Réserve 2008

Contrefilet de wapiti, oignons rouges perlés frais confits et
purée de topinambour, sauce au chocolat amer
Loin of elk, red pearl onions confit and mashed topinambour, bitter chocolate sauce
Rioja, Marques de Caceres 2006

Assiette de dégustation de fromages du Québec
Quebec's fine cheese declension
Porto, Graham's late bottled vintage 2005

Découverte du Pâtissier
Pastry daily delight
Carlo Pellegrino Passito di Pantelleria