

LE RESTAURANT



Notre chef exécutif Yves Lowe vous propose un menu trois services ou l'offre des stations culinaires à tous les **spectacles** en fonction de la disponibilité et de la production saisonnière.

Our Executive chef Yves Lowe offers you a three courses menu or the culinary stations offer on every **show** based on product availability and seasonal production.

Voici un exemple du menu trois services / This is an example of the three courses menu

46,95

ENTRÉES / APPETIZERS

SALADE DE POMME & BÉBÉ CHOU FRISÉ | pacanes caramélisées au cumin et paprika fumé, crumble de chèvre Tournevent et basilic, vinaigrette vin rouge

APPLE & BABY KALE SALAD | caramelized pecan with cumin and smoked paprika, tournevent goat cheese crumble and basil, red wine vinaigrette **12**

SOUPE DE COURGE MUSQUÉE | amaretti, noix de Grenoble, crème sure et ciboulette

BUTTERNUT SQUASH SOUP | amaretti, walnuts, sour cream and chive **12**

TARTARE DE BOEUF | duxelles de champignons, pâte de truffe d'été, parmesan, chili rouge, tapenade d'olive Kalamata, ciboulette et persil, servis avec croûtons de brioche

BEEF TARTARE | mushroom duxelles, truffle paste, Parmesan, red chili, Kalamata olive tapenade, chive and parsley, served with brioche crouton **13**

PLATS / MAINS

SUPRÊME DE VOLAILLE | choux de Bruxelles rôti avec pancetta et sirop d'érable, purée de pommes de terre douce au beurre noisette, sauce au porto et shiitake

CHICKEN BREAST | roasted Brussels sprouts with pancetta and maple, mashed sweet potato with brown butter, Port wine shiitake sauce **30**

FILET DE BRANZINO | gailon sauté à l'ail, gingembre et sauce aux huîtres, graines de sésame, purée de petit pois et épinards

BRANZINO FILLET | sautéed gailon with garlic, ginger and oyster sauce, sesame seeds, mashed peas and spinach **28**

RIGATONI | sauce au fontina fumé et vieux cheddar, crevettes nordiques, panko et parmegiano reggiano

RIGATONI | smoked fontina and aged cheddar sauce, Nordic shrimp, panko and parmegiano reggiano **26**

+22 À VOTRE MENU PRIX FIXE

FILET DE BŒUF ANGUS | Sauce au poivre

ANGUS BEEF FILET | Peppercorn sauce **45**

CREVETTES TIGRÉES | beurre blanc à l'ail

TIGER SHRIMP | garlic beurre blanc **45**

DESSERTS

CANNOLI

CANNOLI | 10

TIRAMISU

TIRAMISU | 10

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE | 10

SERVICE DE PAIN SUR DEMANDE / BREAD WILL BE SERVED ON REQUEST

* Menu et prix sujets à changement sans préavis

*Menus and prices are subject to change without notice,

LE RESTAURANT



L'offre des stations culinaires sera offerte pour les **spectacles** suivants
The culinary stations will be available for the following **shows**

CÉLINE DION

Voici un exemple des stations culinaires / This is an example of the culinary stations

ENTRÉES APPETIZERS

SALADE AUX ÉPINARDS, ENDIVES ET
RADICCHIO AVEC VINAIGRETTE AUX
HERBES

SPINACH, ENDIVE AND RADICCHIO
SALAD WITH HERB VINAIGRETTE

SALADE VERTE
GREEN SALAD

SALADE CÉSAR
CAESAR SALAD

POPPERS AUX JALAPENOS FARCIS AU
FROMAGE À LA CRÈME
JALAPENOS POPPERS STUFFED WITH
CREAM CHEESE

CHARCUTERIES
COLD CUTS

GYAZA FRIT
FRIED GYAZA

STATION DE PÂTES PASTA STATION

PÂTE DU JOUR
PASTA OF THE DAY

MER SEA

PRISE DU JOUR
CATCH OF THE DAY

STATION DU RÔTISSEUR

HAND CARVED STATION

COUPE DU JOUR
MEAT OF THE DAY

POITRINE DE POULET FUMÉE ET GRILLÉE
SMOKED GRILLED CHICKEN BREAST

ACCOMPAGNEMENTS SIDES

POMMES DE TERRE RÔTIÉS
ROASTED POTATOES

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS
SELECTION OF SIDES

DESSERTS

VERRINES ET GÂTEAUX ASSORTIS
ASSORTED VERRINES AND CAKES

BISCUITS ASSORTIS
ASSORTED COOKIES

PLATEAU DE FRUITS
FRESH FRUITS

44,95

Menu

et prix sujets à changement sans préavis
*Menus and prices are subject to change without notice,