

Menu du soir ~ Dinner menu

Les entrées ~ First Course

Huîtres à la douzaine ~ Oysters by the dozen	34
Huîtres à la demi-douzaine ~ Oysters by the half-dozen	19
Gnocchi, crème de chou-fleur, chanterelles, copeaux de Louis d'or Gnocchi, cauliflower cream, chanterelles, Louis d'or shavings	22
St-Jacques poêlées, velouté de poisson et tombée de poireaux, tuile de pomme de terre, huile à la sarriette, caviar Seared scallops, fish veloute and fallen leek, potato tuile, savory oil, caviar	23
Torchon de foie gras et beignet aux épices, gelée de pommettes et compote de pommes du Québec Foie gras terrine and spices donut, baby apples jelly and apples from Quebec compote	24
Croustillant de ris veau, salade endives et poires confites armillaires marinées, noisettes torréfiées et mayonnaise à l'ail noir Crispy veal sweetbread, endive salad with candied pears, marinated armillaria mushroom, roasted hazelnuts and black garlic mayonnaise	25
Kefta et bacon de flan d'agneau fumé, yogourt citron- cumin et boulgour frit Kefta and smoked lamb bacon lemon-cumin yogurt, fried bulgur	27



Notre gastronomie basse calorie ~ Our low-calorie gastronomy

Savourez des plats exquis, nutritionnellement équilibrés à base d'ingrédients frais, saisonniers et offrez-vous une expérience gustative inoubliable. De-Light a été imaginé depuis la vivifiante côte atlantique française par le Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, expert en matière de nutrition et de bien-être. Des techniques culinaires novatrices et un engagement incontesté en matière de goûts raffinés ont inspiré notre cuisine basse calorie qui enchantera votre palais.

Savor exquisite, nutritionally-balanced dishes featuring fresh, seasonal ingredients and offering memorable dining experiences. De-Light was developed by Sofitel Quiberon Thalassa sea & spa, an expert in nutrition and wellness located on France's invigorating Atlantic coast. Innovative culinary techniques and an unwavering commitment to refined tastes and textures have inspired low-calorie recipes that will enchant your palate and energize your soul.

Les entrées ~ First Courses

Potage Parmentier, pommes vertes et cardamome (100 cal) **17**
Parmentier soup apples & cardamom

Melon cantaloup, Feta, basilic et magret de canard fumé (190 cal) **17**
Cantalop, Feta, basil & smoked duck

Les plats principaux ~ Main Cours

Ombre d'Islande en feuille de Blette cuite à basse température (337 cal) **29**
Poivrons doux, armillaires de miel marinés et yogourt 0% au raifort
Iceland char, swiss chard leaf, red pepper, pickled honey fungus & horseradish 0% yogurt

Couscous aux légumes, fruits secs, amandes, agrumes, tomates et safran (380 cal) **24**
Seasonal vegetables couscous, dried fruits, almonds, citrus, tomatoes & saffron

Dessert ~ Dessert

Choix parmi les desserts De-light du jour (90 cal) **9**
Choice of a daily De-light dessert

Chef exécutif : Olivier Perret
Chef pâtissier MOF : Roland Del Monte
Directeur Restauration : Nicolas Duquairoux

Menu dégustation ~ Tasting menu

Découvrez un menu aux arômes et saveurs des meilleurs produits locaux de saison réalisé par nos Chefs

Olivier Perret et Roland Del Monte (MOF)

Discover a menu full of aromas and flavors of the best seasonal local offerings realized by our Chefs

Olivier Perret and Roland Del Monte (MOF)

Carte blanche du chef
Chef's white card

5 services / 7 services
5 services / 7 services

70 / 95

Menu servi entre 18h et 21h30 pour toute la table – Menu served between 6pm and 9.30pm for the entire table

Risotto à la faisselle de brebis, courge grillées aux herbes et romanesco Champignons sauvages, copeaux de tomme d'Elles de Charlevoix Sheep cheese Risotto, herbs and romanesco grilled squash, wild mushrooms, cheese shavings from Elles de Charlevoix	29
Morue d'Islande à la plancha et espuma de pomme de terre Panais rotis et jus de viande au citron Icelandic cod a la plancha and potato espuma Roasted Parsnips, meat juice and lemon	32
Pieuvre, encornet grillé et moules fumées Couscous israélien safrané, baba ghanoush, tomates confites Octopus, grilled squid and smoked mussels Israeli saffron couscous, baba ghanoush, tomato confit, fresh herbs	35
Dorade royale Grenobloise tomatée, coquillages et artichauts à la barigoule Seabream Tomato "Grenobloise", shellfish and barigoule artichokes	41
Homard du Québec et cochon de chez Gaspior braisé à l'érable Carottes et gingembre, chou kale, navets glacés et oignons perlés Lobster from Quebec and braised Gaspior pork with maple Carrots and ginger, kale, turnips and pearly onions	44
Magret de canard du Québec, jus au sureau et chou de bruxelles, cœur de canard confit et mousseline de topinambour Québec duck breast, elderberry sauce with brussels sprouts, confit duck heart, jerusalem artichoke mousseline	35
Agneau du Québec Longe d'agneau, sauce infusée au jasmin, purée d'haricots blanc Ris d'agneau, carottes nouvelles, chanterelles et pétales de chipollini Quebec lamb from Lamb loin, jasmine infused sauce, white bean purée Lamb sweetbread, baby carrots, chanterelles and chipollini shavings	39
Côte de bœuf AAA du Québec 450gr de côte de bœuf du Québec grillée Pommes de terre grenailles, os à moelle, sauce bordelaise 16 oz. of grilled "Québec" AAA rib steak Potatoes, bone marrow, bordelaise sauce	54

« Notre rituel du fromage » ~ "Our cheese ritual"

Choix parmi notre sélection de fromages (Lait de vache, brebis et chèvre) **22**

Veillez communiquer avec votre serveur pour toute allergie ou restriction alimentaire.

Please, contact your waiter for any allergies or food restrictions.

Chef exécutif : Olivier Perret
Chef pâtissier MOF : Roland Del Monte
Directeur Restauration : Nicolas Duquairoux

Les taxes et le service ne sont pas inclus / Taxes and service charge are not included - 2017-10-03