

Menu du soir ~ Dinner menu

Les entrées ~ First Course

Huîtres à la douzaine ~ <i>Oysters by the dozen</i>	34
Huîtres à la demi-douzaine ~ <i>Oysters by the half-dozen</i>	19
Gnocchi, livèche et girolles Copeaux de fromage Alfred le fermier Gnocchi, lovage and chanterelles <i>Alfred the farmer cheese shavings</i>	22
Crudo de pétoncle et huître du Québec Vinaigrette soja, tuile à l'encre de seiche Scallop Crudo and oyster from Quebec <i>Soya vinaigrette, cuttlefish ink tile</i>	23
Foie gras poêlé et Pizelle à la fleur de sel Fraises au balsamique blanc, rhubarbe et sorbet Pan seard foie gras and sea salt Pizelle <i>Strawberry marinated with white balsamic vinegar, rhubarb and sorbet</i>	24
Ris de veau et salade de champignons marinés Asperges vertes, endives, noisettes grillées et mayonnaise à l'ail noir Veal sweetbread and marinated mushrooms salad <i>Green asparagus, endives, toasted hazelnuts and black garlic mayonnaise</i>	25
Médaille de homard des Iles en gelée iodée, crème à l'avocat Mayonnaise au corail et scarole Lobster medallion in iodized jelly, avocado cream <i>Coral mayonnaise and escarole</i>	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

Les plats principaux ~ Main courses

- Tagliolini maison et velouté d'asperges à l'estragon** 29
Crumble de seigle, faisselle de brebis et concombres grillés
Homemade Tagliolini, asparagus and tarragon cream
Rye crumble, goat cheese strainer and grilled cucumber
- Morue d'Islande à la plancha et espuma de pomme de terre** 32
Petit pois et jus de viande au citron
Icelandic cod a la plancha and potato espuma
Peas, meat juice and lemon
- Pieuvre, encornet grillé et moules fumées** 35
Couscous israélien safrané, chorizo de lapin fumé, tomates confites et herbes fraîches
Octopus, grilled squid and smoked mussels
Israeli saffron couscous, chorizo of smoked rabbit, tomato confit, fresh herbs
- Dorade royale** 36
Grenobloise tomatée, coquillages et artichauts à la barigoule
Seabream
Tomato "Grenobloise", shellfish and barigoule artichokes
- Homard du Québec et cochon de chez Gaspior braisé à l'érable** 43
Courge, chou kale, navets glacés au citron et oignons perlés
Quebec lobster with maple braised Gaspior farm pork
Squash, kale cabbage, lemon glazed turnips and pearl onions
- Blanc de volaille fermier farci aux morilles** 35
Sauce au vin jaune, têtes de violon, asperges et salsifis rôtis
Chicken breast stuffed with morel mushrooms
Yellow wine sauce, fiddleheads, asparagus and roasted salsify
- Agneau du Québec** 39
Longe et ris d'agneau, jus parfumé à la camomille et girolles
Yogourt de chèvre au cumin torréfié, pommes de terre à l'huile d'Olive AOC
Lamb of Quebec
Lamb loin and sweetbread, chamomile and chanterelle perfumed jus
Goat yoghurt with roasted cumin, potatoes in olive oil AOC
- Côte de bœuf AAA du Québec** 54
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

« 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 - 2017-06-20