

Menu du soir ~ Dinner menu

Les entrées ~ First Course

Huîtres à la douzaine ~ <i>Oysters by the dozen</i>	39
Huîtres à la demi-douzaine ~ <i>Oysters by the half-dozen</i>	24
Gnocchi à la ricotta de bufflone Beurre à la sauge et Fleur des Monts	26
Buffalo ricotta Gnocchi <i>Sage butter and Fleur des Monts</i>	
Carpaccio d'Hamachi au poivre sauvage	30
Pomme grenade, huile de citron et crème fraîche au raifort	
Wild pepper Hamachi carpaccio Pomegranate, lemon oil and horseradish cream	
Foie gras poêlé et Pizelle à la fleur de sel	29
Fraises au balsamique blanc, rhubarbe et sorbet	
Pan seard foie gras and sea salt Pizelle Strawberry marinated with white balsamic vinegar, rhubarb and sorbet	
Ris de veau et salade de champignons marinés	30
Asperges vertes, endives, noisettes grillées et mayonnaise à l'ail noir	
Veal sweetbread and marinated mushrooms salad Green asparagus, endives, toasted hazelnuts and black garlic mayonnaise	
Pétoncle U10 et pleurotes Blanc de Gris d'Hochelaga	42
Risotto betteraves et estragon	
U10 scallop and oyster mushrooms of Hochelaga <i>Beet and tarragon risotto</i>	



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)	22
Parmentier soup apples & cardamom	
Melon cantaloup, Feta, basilic et magret de canard fumé (190 cal)	22
Cantalop, Feta, basil & smoked duck	

Les plats principaux ~ Main Cours

Ombre d'Islande en feuille de Blette cuite à basse température (337 cal)	34
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)	29
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

80 / 110

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

Risotto de riz noir vénéré et légumes blancs

Purée de panais, rabiote, céleri rave, oignons perlés et Burrata

Revered black rice risotto & white vegetables

Parsnip puree, baby white turnips, celeriac, pearled onions and Burrata

39

Morue d'Islande à la plancha et espuma de pomme de terre

Pommes fondantes, poireau braisé et jus de viande au citron

Iceland cod a la plancha and potato espuma

Fondant apples, braised leek and lemon juice

42

Pieuvre, encornet grillé et moules fumées

Purée d'aubergine, chorizo de lapin, orge perlé, tomates confites, coulis de poivron

Grilled octopus, squid and smoked mussels

Eggplants puree, rabbit chorizo, pearled barley, confit tomatoes and red pepper coulis

45

Dorade royale - Seabream

Grenobloise tomatée, coquillages et artichauts à la barigoule

Tomato "Grenobloise", shellfish and barigoule artichokes

46

Homard du Québec et cochon de chez Gaspior braisé à l'érable

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

53

Blanc de volaille fermier farci aux morilles

Sauce au vin jaune, têtes de violon, asperges et salsifis rôtis

Chicken breast stuffed with morel mushrooms

Yellow wine sauce, fiddle heads, asparagus and roasted salsify

45

Trio d'agneau du Québec

Carré, ravioles d'agneau braisés et champignons,

Ris d'agneau et mousse de champignons de saison, sauce torréfiée

Quebec lamb trilogy

Rack of lamb, mushrooms & braised lamb ravioli,

Lamb sweetbreads & seasonal mushroom espuma, coffee infused sauce

49

Côte de bœuf Canadienne ~ Canadian rib steak

450gr de côte de bœuf « Angus » de l'Alberta grillée

Pommes de terre grenailles, os à moelle, sauce bordelaise

16 oz. of grilled "black Angus" Alberta rib steak

Potatoes, bone marrow, bordelaise sauce

62

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

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

27

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 - 2017-05-21