

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	20
Gnocchi, cauliflower cream, chanterelles, Louis d'or shavings	
St-Jacques poêlées, velouté de poisson et tombée de poireaux, tuile de pomme de terre, huile à la sarriette, caviar	23
Seared scallops, fish veloute and fallen leek, potato tuile, savory oil, caviar	
Foie gras au torchon et beignet aux épices, gelée de pommettes et compote de pommes du Québec	25
Foie gras terrine and spices donut, baby apples jelly and apples from Quebec compote	
Croustillant de ris veau, salade endives et poires confites	22
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	
Tartare de cerf à la camerise, ciboules brûlées, légumes racines en marinade,	24
graines de moutarde marinées, coulis de camerise au gin Piger Henricus, riz sauvage soufflé	
Venison and haskap tartar, burnt scallions, marinated root vegetables marinated mustard seeds, haskap and Henricus Piger gin coulis, puffed wild rice	

Délicieuse gastronomie basse calorie



Delicious low-calorie gastronomy

Succombez à la tentation d'une cuisine gastronomique sans renoncer à vos objectifs nutritionnels. 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.

Give in to the temptation of gourmet cuisine without compromising your healthy lifestyle goals. 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

Betteraves et magret de canard fumé, yoghourt 0% au sumac et raisins compressés	(175 Cal)	18
Beets and smoked duck breast, yogurt 0% with sumac and compressed grapes		
Velouté de carottes à la vanille, carottes en aigre doux	(150 Cal)	14
Carrot and vanilla soup, sweet and sour carrots		

Les plats principaux ~ Main Courses

Suprême de volaille cuit sous vide aux morilles et ricotta 0%, épinards et consommé de volailles à l'estragon	(335 Cal)	29
Chicken breast "sous vide" with morel mushroom and ricotta 0%, spinach and tarragon chicken consommé		
Bar sauvage et bouillon de thé vert, fenouil, tomates cerise et caviar d'aubergine	(315 Cal)	32
Wild sea bass and green tea broth, fennel, cherry tomatoes and eggplant caviar		

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

- Risotto à la faisselle de brebis, courge grillée aux herbes et romanesco** 29
Champignons sauvages, copeaux de tomme d'Elles de Charlevoix
Sheep cheese Risotto, herb grilled squash and romanesco,
Wild mushrooms, Elles de Charlevoix shavings
- Morue d'Islande à la plancha et espuma de pomme de terre** 32
Panais rôtis et jus de viande au citron
Icelandic cod a la plancha and potato espuma
Roasted parsnips, meat juice and lemon
- Pieuvre, encornet grillé et moules fumées** 35
Couscous israélien safrané, baba ghanoush, tomates confites, chorizo de lapin
Octopus, grilled squid and smoked mussels
Israeli saffron couscous, baba ghanoush, tomato confit, fresh herbs, rabbit chorizo
- Daurade royale** 41
Grenobloise tomagée, coquillages et artichauts à la barigoule
Seabream
Tomato "Grenobloise", shellfish and barigoule artichokes
- Homard de l'Atlantique et cochon de chez Gaspior braisé à l'érable** 44
Carottes et gingembre, chou kale, navets glacés et oignons perlés
Lobster from Atlantic and braised Gaspior pork with maple
Carrots and ginger, kale, turnips and pearly onions
- Magret de canard du Québec, jus au sureau et choux de bruxelles,** 35
cœur de canard confit et mousseline de topinambour
Québec duck breast, elderberry sauce with brussels sprouts,
confit duck heart, jerusalem artichoke mousseline
- Agneau du Québec** 39
Longe d'agneau, sauce infusée au jasmin, purée d'haricots blanc
Ris d'agneau, carottes nouvelles, chanterelles et pétales de cipollini
Quebec lamb
Lamb loin, jasmine infused sauce, navy beans purée
Lamb sweetbread, baby carrots, chanterelles and cipollini shavings
- 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