



# MENU de NOËL

Salle de bal  
25 décembre 2025



Gravlax d'omble chevalier à la betterave,  
crème au citron, sumac, oseille sanguine et croûtons



Raviole de lapin avec consommé de volaille,  
sauge, courge et pignons de pin



Carré de cerf  
Accompagné de pleurotes et de bacon de Charlevoix,  
légumes de saison, gratin dauphinois et jus de poivre des dunes



Dessert  
Boule de Noël : Mousse de chocolat au lait parfumée au yuzu,  
crèmeux praliné, marmelade d'agrumes et croustillant de noisettes



# CHRISTMAS MENU

Ballroom  
December 25, 2025



Arctic char gravlax with beetroot,  
lemon cream, sumac, red sorrel and croutons



Rabbit confit ravioli with chicken consommé,  
sage, squash and pine nuts



Venison loin  
Served with Charlevoix oyster mushrooms with bacon,  
seasonal vegetables, gratin dauphinois and meat jus with green alder pepper



Dessert  
Christmas ornament: Yuzu-flavoured milk chocolate mousse, praline cream, citrus  
marmalade, hazelnut crunch