

Restaurant L'Ambiance



Les entrées - Appetizers

à La Carte

*Forfait
Package*

Délice du potager
Soup of the day

ou / or

Jeunes pousses printanières, vinaigrette aux agrumes.
Fresh green salad with citrus dressing

4.50

*Inclus
Included*



Étagé de cerf et pintade aux cerises noires, réduction du terroir
Deer and Guinea fowl terrine with black cherries and port sauce

6.50

*Inclus
Included*

Méli-mélo de céleris rave frais et truite de nos lacs marinée aux graines de coriandre, parfum de citronnelle
Fresh celeriac with smoked trout marinated in coriander seeds with lemongrass flavor

6.50

*Inclus
Included*

Mille-feuille de légumes grillés, mozzarella au basilic, chorizo séché
Layered marinated grilled vegetables with basil mozzarella cheese and dried chorizo

6.50

*Inclus
Included*

Salade roquette au proscuito, fraise, copeaux de parmesan régiano, réduction balsamique
Arugula salad with proscuito, strawberries, Parmesan regiano shavings and reduced balsamic vinegar

6.50

*Inclus
Included*

Rose de saumon fumé sur carpaccio de betteraves jaunes, émulsion crémeuse à l'avocat
Smoked salmon rose on a yellow beet carpaccio, served with a creamy avocado emulsion

8.50

2.00

Poire pochée au Cahors gratinée au bleu Bénédictin, cerneaux de noix de Grenoble
Poached pear in Cahors wine, with melted Benedictin blue cheese and walnuts

6.50

*Inclus
Included*

Asperges vertes nouvelles et crevettes, vinaigrette pamplemousse et gingembre
Shrimp and asparagus, with a grapefruit and ginger dressing

8.50

*Inclus
Included*

*Tarifs par personne, service et taxes en sus
Price per person, taxes and service not included*



Les plats principaux

Main courses

*À La
Carte*

*Forfait
Package*

Côte de bœuf AA avec os (12 onces) grillée façon Maître d'hôtel
Grilled rib of beef AA (12oz), herbs and shallot butter

30.00

*Inclus
Included*

Vins suggérés- Suggested wines:

Accord classique-Classic pairing

Cabernet-Sauvignon, Liberty School, Paso Robles, Californie, U.S.A., 2007

Accord gastronomique-Gastronomic pairing

Le grand Vin (assemblage type Bordelais) Ossoyoos Larose, Canada, 2005

***Bavette de bœuf Black Angus poêlée aux échalotes confites
au vieux porto***

30.00

*Inclus
Included*

*Pan-fried black angus beef flank, with candied shallots in vintage port
sauce*

Vins suggérés:-Suggested wines :

Accord classique-Classic pairing

Shiraz, Jacob's Creek Reserve, South Australia, 2007

Accord gastronomique- Gastronomic pairing

Rioja, Lanzaga, Espagne, 2005

***Carré d'agneau en croûte de moutarde et romarin, jus a l'ail
doux***

32.00

*Inclus
Included*

Roasted rack of lamb with a rosemary and mustard crust, light garlic sauce

Vins suggérés-Suggested wines:

Accord classique-Classic pairing

Cahors, Château des hauts-aglan, Sud-ouest, France

Accord gastronomique –Gastronomic pairing

Pauillac, Baron Philippe Rothschild, France, 2004

***Filet de bœuf Angus grillé aux crevettes style terre et mer, sauce
aux trois poivres***

36.00

4.00

Surf & Turf - Grilled Angus beef fillet with shrimps and three pepper sauce

Vins suggérés- Suggested wines :

Accord classique-Classic pairing

Bordeaux supérieur, Château courroneau, 2007 (bio)

Accord gastronomique- Gastronomic pairing

Merlots/Syrah, Les grands terroirs, Alexandre Sirech 2008(consultant: Michel Rolland)

***Suprême de volaille de grain poêlé aux pleurotes grillés,
jus réduit aux truffes***

30.00

*Inclus
Included*

*Pan fried grain fed chicken breast with oyster mushroom and a truffle
juice reduction*

Vins suggérés-Suggested wines:

Accord classique-Classic pairing

Côte-du-rhône, L'Oratoire des brunes, Pascal, 2000

Accord gastronomique-Gastronomic pairing:

Amarone della Valpolicella Classico, Cesari, Italie, 2006

<i>Fricassée de homard sur nid de linguines, fumet de crustacés (selon arrivage)</i>	36.00	4.00
---	--------------	-------------

Lobster fricassee with linguine and seafood sauce

Vins suggérés :

Accord classique-Classic pairing

Pinot gris, Pfaffenheim, Alsace, France, 2006

Accord gastronomique-Gastronomic pairing:

Chablis, Les champs royaux, William Fèvre, France, 2007

<i>Prise du jour grillée, salsa exotique</i>	30.00	<i>Inclus</i>
---	--------------	----------------------

Grilled catch of the day with exotic salsa

Included

Vins suggérés :

Accord classique –Classic pairing

Gros-manseng - Sauvignon, A. Brumont, Côtes de Gascogne, France, 2008

Accord gastronomique- Gastronomic pairing

Sancerre, Château de sancerre, 2007

<i>Pavé de saumon de l’atlantique aux petits légumes en papillote, beurre d’herbes fraîches du Bas du fleuve</i>	30.00	<i>Inclus</i>
---	--------------	----------------------

*Baked Atlantic Salmon fillet with small green vegetables and seasaltfresh
herbbutter in “papillote”*

Included

Vins suggérés :

Accord classique –Classic pairing

Chardonnay, Fleur du cap, Afrique du sud, 2008

Accord gastronomique-Gastronomic pairing

Chardonnay, Le clos Jordanne village, reserve, Niagara, Canada, 2006



Les desserts

The Desserts

***À La
Carte***

***Forfait
Package***

<i>Demandez à votre serveur notre sélection des desserts</i>	6.50 \$	<i>Inclus</i>
---	----------------	----------------------

Ask your waiter for the dessert selections

Included

ou / or

<i>Assiette de fromages fins de nos régions</i>	12.00 \$	3.00 \$
--	-----------------	----------------

Plate of fine regional cheeses

***Tarifs par personne, service et taxes en sus
Price per person, taxes and service not included***