



MOT DE PRÉSENTATION



Mon équipe et moi sommes très heureux de vous accueillir dans notre salle à manger pour vous faire vivre une expérience culinaire qui saura vous plaire. Voilà maintenant 30 ans que je nourris ma passion pour la cuisine. Natif de la région parisienne, en France, j'ai fait mes débuts en 1991, dans un beau restaurant gastronomique italien. J'y ai fait mes classes pendant deux ans, jusqu'en 1993. J'ai poursuivi mon parcours et ai joint la brigade de quelques tables étoilées Michelin. Lorsque je me suis établi au Québec, en novembre 1994, j'ai croisé la route de monsieur Pierre Marcotte et j'ai commencé à travailler à son restaurant, La Saulaie, à Boucherville. J'y ai passé quatre années extraordinaires. Ensuite, j'ai roulé ma bosse, comme on dit. Je suis passé par les cuisines de l'iconique Hélène-de-Champlain, puis par celles de quelques restaurants italiens et français.

C'est au Domaine du Château Bromont, puis à l'hôtel Le Chantecler et à l'Hôtel Quintessence de Mont-Tremblant que j'ai fait mes premières incursions dans le monde hôtelier. Par la suite, j'ai eu le privilège d'œuvrer comme chef privé pour monsieur Paul Desmarais fils, avant de revenir dans l'action, dans les cuisines du club privé montréalais le Club Saint-James. Après quelques années passées dans la métropole, j'ai pris la direction de Québec pour y joindre l'équipe de Nicola Cortina, au prestigieux Michelangelo.

En 2019, j'ai connu les Lessard, une famille au grand cœur, pour qui j'ai eu le coup de foudre. Me voilà donc, depuis ce temps, aux commandes des cuisines du Manoir du lac William.

Je vous souhaite une belle soirée et un excellent appétit !

Sébastien Gadeau

Chef exécutif de la cuisine du Manoir du lac William

P.-S. Dans ma cuisine, je privilégie les produits frais de la région et surtout le fait maison. Le temps que nous consacrons à la préparation et à la présentation des plats qui vous sont servis est un gage de qualité. Pour que vous puissiez vivre une expérience satisfaisante, à la hauteur de celle que nous voulons vous offrir, veuillez prévoir un délai de 2 h à notre table.

Mon équipe et moi vous remercions de votre compréhension.

Formule 3 services ajoutés 19\$ au prix du plat principal

(Potage, dessert et café, infusion ou thé)

Formule 5 services ajoutés 29\$ au prix du plat principal

(Entrée, potage, sorbet, dessert et café, infusion ou thé)

Les prix sont en dollars canadiens. (\$)

POTAGE DU MOMENT	6
(Remplacez le potage du moment par une chaudière crémeuse de fruits de mer pour 6 \$.)	
SALADE D'ENDIVES	14
Endives, pommes, figues et noix de Grenoble, vinaigrette au fromage bleu des Laurentides, croustilles de patates douces.	
CHAUDRÉE	16
Soupe crémeuse de fruits de mer : crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pommes de terre. Un incontournable.	
SALADE CÉSAR	16
Cœur de romaine, vinaigrette maison aux anchois, bacon croustillant, câpres frites, copeaux de parmesan et croûtons de pain au levain à l'ail.	
PANNACOTTA DE CHOIX-FLEURS	16
Servie en pot. Couscous de brocoli, émulsion au maïs, marinade de carottes (végane).	
ROULEAU IMPÉRIAL MAISON	16
Légumes d'automne au gingembre, wasabi, laitue et feuilles de menthe, bouillon froid épicé (végétarien).	
L'ASSIETTE ITALIENNE (POUR 1 PERSONNE)	17
Assemblage de charcuteries italiennes et ses condiments, focaccia aux fines herbes.	
SOUPE À L'OIGNON 2.0	18
Oignons confits à la bière rousse de Jackalhop, tuile de pain au charbon végétal, espuma de fromage gouda fumé brûlé à la torche.	
PIEVRE GRILLÉE	22
Salade tiède de pommes de terre rattes, mayonnaise à la coriandre et au cumin, tomates séchées confites. (Supplément de 8\$ si prise en 5 services)	
LA PLANCHE DU MANOIR	22
Saumon et pétoncle fumés, mousse de saumon maison, fenouil confit, chutney de pommes et betteraves, crème aigrelette, huîtres fraîches. (Supplément de 8\$ si prise en 5 services)	
RAVIOLI AU HOMARD	22
Pâte à l'encre de seiche, beurre, estragon, bisque de homard, nuage de parmesan. (Supplément de 8\$ si prise en 5 services)	
FOIE GRAS DE CANARD DE SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE POËLÉ	24
Pommes, calvados et raisins, pain perdu maison. (Supplément de 12\$ si prise en 5 services)	
SORBET FRAÎCHEUR	4
(Ajoutez un fort de base à votre sorbet pour 4 \$.)	

SPAGHETTI AUX PALOURDES ALLA VONGOLE	28
DUO VÉGÉTARIEN Aubergine au parmesan et spaghetti Gragnano au pesto, tomates confites et pignons de pins rôtis.	30
BAYALDI PROVENÇALE Chou farci au tofu et aux poivrons, chapelure de pain croustillante, ail et persil (végane).	38
FILET DE VIVANEAU Marinade sèche aux agrumes et piments, frites de polenta, fumet de poisson tomate.	42
POITRINE DE CANARD D'INVERNESS Mousseline de panais à l'écorce d'orange, sauce à la gelée d'aronia et chocolat.	44
HAUT DE CÔTE DE BŒUF Cuisson à basse température, choux de Bruxelles et lardons, purée de pommes de terre au beurre noisettes, champignons, cipollinis et jus bourguignon.	44
LA PERDRIX Marrons et morilles, jus de volaille fermier, gratin de pommes de terre et betteraves au laurier.	45
LE DUO DE POISSON Brandade de morue d'Islande, pavé d'omble chevalier nacré, nage au Noilly Prat, crémeux d'épinards.	50
SOURIS D'AGNEAU Cuisson à basse température, courge au beurre aux épices orientales, navets, carottes et petits pois, jus d'agneau à l'ail confit et quelques raisins.	50
MÉDAILLON DE VEAU À LA VALLÉE D'AUGE Topinambour au beurre et chiffonnade de bette à cardes, noisettes concassées.	52
FILET DE BŒUF CAB Sauce aux cèpes et foie gras.	60

AJOUTEZ À VOTRE PLAT...

3 pétoncles (20/30) & 3 crevettes (21/25) sautées à l'ail.	15
Poêlée de légumes du jour.	9
Poêlée de champignons sautés de la ferme Noko d'Inverness.	9
Panier de frites fraîches.	4
Saucière supplémentaire.	4
Salade verte.	4
Riz.	4

FONDUE DU MANOIR

35/1P

FONDUE CHINOISE (2 PERSONNES ET PLUS / NON DISPONIBLE POUR 1 PERSONNE)
INCLUANT AU MAXIMUM 1 PLATEAU DE 3 FEUILLES DE VIANDE DE BŒUF POUR 2.
SERVIE AVEC SALADE COMPOSÉE, RIZ, FRITES ET SAUCES.

POUR COMPLÉTER VOTRE FONDUE

Assiette de bœuf supplémentaire (150g).	7
Assiette de fromage en cubes.	6
Assiette de champignons.	4
Assiette de légumes crus (poivrons, brocolis, chou-fleur).	4
Pétoncle à l'unité (30/40).	3
Crevette à l'unité (21/25).	3
Assiette de viande de wapiti (200g).	14
Assiette de viande de bison (200g).	14
Assiette de viande de cerf rouge (200g).	14

MENU POUR ENFANT (12 ANS ET MOINS)

Incluant : lait ou jus et un choix de dessert. (Coupe glacée chocolat ou caramel, gâteau du chef ou salade de fruits).	
Filets de poulet (3 morceaux) servis avec frites et salade de chou.	12
Ailes de poulet BBQ (6 morceaux) servies avec frites et salade de chou.	12
Salade César au poulet.	12
Pâtes du jour.	12
Steak haché et sa sauce maison, servi avec frites et légumes.	12
Fondue chinoise (accompagné de 2 adultes minimum).	15
Poisson du jour au beurre citronné.	15



CARTE DES DESSERTS

LE TRUFFÉ AUX CERISES	15
Entremet chocolat et cerises noires, biscuit noisette.	
LE ROCHER	15
Gâteau chocolat, crémeux noisettes, recouvert de chocolat et noisettes.	
LE FONDANT	15
Traditionnel fondant au chocolat noir, gelato à la vanille et caramel mou à la fleur de sel.	
LE FROMAGE-CASSIS	15
Mousse légère au fromage, insert de cassis, biscuit Graham, streusel cacao.	
LE CHOCO-FRAMBOISE	15
Brownie chocolat et mousse aux framboises.	
LE DÉLICE DU CHEF	15
Macaron garni d'un gélifié d'agrumes, fleurs d'hibiscus, gingembre et crème aux citrons.	
LA CRÈME BRÛLÉE	15
Traditionnelle crème brûlée à la vanille française, caramélisée à souhait.	
L'ASSIETTE DE FROMAGES DU TERROIR	15
Fromages du Québec servis avec notre focaccia, confiture de fruits maison et noix.	
La Mûroise (dessert à partager pour 2)	20
Tarte aux mûres et framboises, un vrai délice.	

**En cas d'allergie sévère, veuillez en informer votre serveur dès votre arrivée.
Chef se réserve le droit de ne pas servir de plats contenant l'allergène à la table entière.
Nous ne pouvons certifier que les produits utilisés et servis sont libres d'allergènes.**