



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 rejoint 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 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 de travailler 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.

Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter la table.

Les prix sont en dollars canadiens (\$ CA).



ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

(Remplacez le potage du moment par une chaudière crémeuse de fruits de mer pour 6 \$.)

INCLUS

SALADE D'ENDIVES

Endives, pommes, figues et noix de Grenoble, vinaigrette au fromage bleu des Laurentides, croustilles de patates douces.

INCLUS

CHAUDRÉE

Soupe crémeuse de fruits de mer : crevettes, pétoncles, moules, palourdes et cubes de pommes de terre. Un incontournable.

INCLUS

SALADE CÉSAR

Cœur de romaine, vinaigrette maison aux anchois, bacon croustillant, câpres frites, copeaux de parmesan et croûtons de pain au levain à l'ail.

INCLUS

PANNACOTTA DE CHOUX-FLEURS

Servie en pot. Couscous de brocoli, émulsion au maïs, marinade de carottes (végane).

INCLUS

ROULEAU IMPÉRIAL MAISON

Légumes d'automne au gingembre, wasabi, laitue et feuilles de menthe, bouillon froid épicé (végétarien).

INCLUS

L'ASSIETTE ITALIENNE (POUR 1 PERSONNE)

Assemblage de charcuteries italiennes et ses condiments, focaccia aux fines herbes.

INCLUS

SOUPE À L'OIGNON 2.0

Oignons confits à la bière rousse de Jackalhop, tuile de pain au charbon végétal, espuma de fromage gouda fumé brûlé à la torche.

INCLUS

PIEUVRE GRILLÉE

Salade tiède de pommes de terre rattes, mayonnaise à la coriandre et au cumin, tomates séchées confites.

SUPPL. 8 \$

LA PLANCHE DU MANOIR

Saumon et pétoncle fumés, mousse de saumon maison, fenouil confit, chutney de pommes et betteraves, crème aigrette, huîtres fraîches.

SUPPL. 8 \$

RAVIOLI AU HOMARD

Pâte à l'encre de seiche, beurre, estragon, bisque de homard, nuage de parmesan.

SUPPL. 8 \$

FOIE GRAS DE CANARD DE SAINT-LOUIS-DE-GONZAGUE POÊLÉ

Pommes, calvados et raisins, pain perdu maison.

SUPPL. 12 \$

SORBET FRAÎCHEUR

(Ajoutez un fort de base à votre sorbet pour 4 \$.)

INCLUS

SPAGHETTI AUX PALOURDES ALLA VONGOLE	INCLUS
DUO VÉGÉTARIEN Aubergine au parmesan et spaghetti Gragnano au pesto, tomates confites et pignons de pins rôtis.	INCLUS
BAYALDI PROVENÇALE Chou farci au tofu et aux poivrons, chapelure de pain croustillante, ail et persil (végane).	INCLUS
FILET DE VIVANEAU Marinade sèche aux agrumes et piments, frites de polenta, fumet de poisson tomates.	INCLUS
POITRINE DE CANARD D'INVERNESS Mousseline de panais à l'écorce d'orange, sauce à la gelée d'aronia et chocolat.	INCLUS
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.	INCLUS
LA PERDRIX Marrons et morilles, jus de volaille fermier, gratin de pommes de terre et betteraves au laurier.	INCLUS
LE DUO DE POISSON Brandade de morue d'Islande, pavé d'omble chevalier nacré, nage au Noilly Prat, crémeux d'épinards.	SUPPL. 4 \$
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.	SUPPL. 6 \$
MÉDAILLON DE VEAU À LA VALLÉE D'AUGE Topinambour au beurre et chiffonnade de bette à cardes, noisettes concassées.	SUPPL. 8 \$
FILET DE BŒUF CAB Sauce aux cèpes et foie gras.	SUPPL. 18 \$

AJOUTEZ À VOTRE PLAT...

3 pétoncles (20/30) et 3 crevettes (21/25) sautés 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 (SERVIE EN FORMULE 3 SERVICES SEULEMENT)

INCLUS

Fondue chinoise (pour 2 personnes et plus, non disponible pour 1 personne), incluant au maximum 1 plateau de 3 feuilles de viande de bœuf. Servie avec salade composée, riz, frites et sauces.

POUR COMPLÉTER VOTRE FONDUE

Assiette de bœuf supplémentaire (150 g)	7 \$
Assiette de fromage en cubes	6 \$
Assiette de champignons	4 \$
Assiette de légumes crus (poivrons, brocolis, choux-fleurs)	4 \$
Pétoncles à l'unité (30/40)	3 \$
Crevettes à l'unité (21/25)	3 \$
Assiette de viande de wapiti (200 g)	14 \$
Assiette de viande de bison (200 g)	14 \$
Assiette de viande de cerf rouge (200 g)	14 \$

MENU POUR ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Inclus : 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	INCLUS
Ailes de poulet BBQ (6 morceaux), servies avec frites et salade de chou	INCLUS
Salade César au poulet	INCLUS
Pâtes du jour	INCLUS
Steak haché et sa sauce maison, servis avec frites et légumes	INCLUS
Fondue chinoise (enfant accompagné de 2 adultes minimum)	INCLUS
Poisson du jour, au beurre citronné	INCLUS



CARTE DES DESSERTS

LE TRUFFÉ AUX CERISES

Entremet chocolat et cerises noires, biscuit noisette.

INCLUS

LE ROCHER

Gâteau chocolat, crémeux noisettes, recouvert de chocolat et de noisettes.

INCLUS

LE FONDANT

Traditionnel fondant au chocolat noir, gelato à la vanille et caramel mou à la fleur de sel.

INCLUS

LE FROMAGE-CASSIS

Mousse légère au fromage, insert de cassis, biscuit Graham, streusel cacao.

INCLUS

LE CHOCO-FRAMBOISE

Brownie chocolat et mousse aux framboises.

INCLUS

LE DÉLICE DU CHEF

Macaron garni d'un gélifié d'agrumes, fleurs d'hibiscus, gingembre et crème aux citrons.

INCLUS

LA CRÈME BRÛLÉE

Traditionnelle crème brûlée à la vanille française, caramélisée à souhait.

INCLUS

L'ASSIETTE DE FROMAGES DU TERROIR

Fromages du Québec servis avec notre focaccia, confiture de fruits maison et noix.

INCLUS

LA MÛROISE (DESSERT À PARTAGER POUR 2 PERSONNES)

Tarte aux mûres et framboises, un vrai délice (suppl. de 5 \$ pour 1 personne).

INCLUS

En cas d'allergie sévère, veuillez en informer votre serveur dès votre arrivée.

Le 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.