



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 \$.)	
<hr style="width: 50%; margin: 10px auto;"/>	
LE CŒUR DE ROMAINE	16
Façon César, bacon croustillant, croûtons à l'ail et câpres frites	
LA PLANCHE DU MANOIR (suppl. 6\$ si prise en 5 services)	22
Pétoncle fumé maison, mousse de saumon, saumon fumé, crevette cocktail, crème aigrette, chutney de pommes et de betteraves	
LA CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER	16
Délicieuse soupe crémeuse, crevettes nordiques, pétoncles, moules, palourdes et pommes de terre	
L'ASSIETTE ITALIENNE (pour 1 personne)	18
Plateau de charcuteries assorties, servie avec ses condiments et une focaccia	
L'ŒUF (végétarien)	18
Parfait cuit à 63 °C, espuma de topinambour rôti au café, trompette de la mort, compotée d'oignons et croustilles de topinambour	
LE THON (suppl. 6\$ si prise en 5 services)	22
Tataki de thon à queue jaune, salade de légumes croquants, cake au wasabi et tempura d'oignons verts	
LE OH MY GOD	18
Cromesquis de tartiflette au fromage Lemerich de Warwick, jambon speck et marinades maison	
LE SMOKEFISH (suppl. 8\$ si prise en 5 services)	23
Pastrami de saumon fumé à l'érable, roulé comme un cannelloni, farce au homard, mousseline de betteraves jaunes au mascarpone, sauce blanche parfumée au poivre yuzu	
LE FOIE GRAS (suppl. 12\$ si prise en 5 services)	25
Poêlé, demi-poire pochée au vin rouge, madeleine maison aux 4 épices, gésiers confits de la ferme la p'tite virée d'Inverness	
LE JARDIN (végétarien sans la bresaola)	18
Soupe d'herbes fraîches, tartines de bœuf bresaola et fromage scarmoza fumé, quelques gouttes d'huile de truffe noire	
LE MILLEFEUILLE (végane)	16
Mille-feuille de légumes racines et de marrons, mousseline de courge au beurre, noix de Grenoble	
<hr style="width: 50%; margin: 10px auto;"/>	
SORBET FRAÎCHEUR	4
(Ajoutez un fort de base à votre sorbet pour 4 \$)	

LA LOTTE	42
Médailillon rôti, gnocchis de pommes de terre et parmesan, noix de pétoncle U10 juste saisie, espuma de moule au safran	
LE PLAT DE BŒUF (cuisson unique)	45
Pièce de bœuf au choix du chef, gratin de pommes de terre au reblochon québécois L'Empereur et sarriette, mousseline de topinambour, sauce aux oignons grillés et fumés	
LE VEAU (cuisson unique)	40
Pavé de foie de veau de lait du Québec, aigre-douce au vinaigre de framboise, panais et courge au beurre, ruban de pomme de terre fondante	
LE VÉGAN	38
Chili végétalien sin carne, tempeh grillé, riz basmati aux graines de cardamome, tortillas frits.	
LE VÉGÉTAL (végane)	36
Tarte salée méditerranéenne, oignons cipolini confits, salade d'épinards aux noix de Grenoble, coulis de tomate italienne	
LE SAUMON	48
Tataki de saumon royal biologique, paprika, coriandre, pétales de radicchio en tempura, écrasé de pois, sauce Golden Chaï et coco	
LA VOLAILLE DU QUÉBEC	44
Ballotine de volaille du Québec, farce fine façon boudin blanc, jus de volaille fermier, lardons croustillants et truffe d'hiver	
LE FRUIT DE MER	50
Pétoncles U10 saisis au beurre d'agrumes, crémeux d'oursin, purée de patates douces, poireaux braisés, zeste de citron vert	
LE FILET DE BŒUF (cuisson bleu à médium-bien)	56
Filet de bœuf CAB 6 oz, brie d'Alexis de Portneuf fumé à l'érable, glace de viande au porto, pommes de terre Gabrielle sautées	
LA CHASSE (cuisson unique)	58
Wellington de cerf rouge, mousseline de carotte et épinette, oignon vert au beurre clarifié, glace de viande aux baies de sureau des Cultures Mara à St-Jacques de Leeds	
LA PÂTE (végétarien sans le veau)	30
Tagliatelles aux œufs, gorgonzola, crème, noisette et glace de viande, dés de veau sautés	
LE CANARD	44
Poitrine de canard d'Inverness cuite sous vide aux 5 épices, crêpe vonnassienne à l'ail noire, mousseline de chou-fleur au miso, sauce au kirsch et aux griottes	

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

LE TRUFFÉ AUX CERISES	15
Entremet chocolat et cerises noires, biscuit noisette.	
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.	
LE ROCHER	15
Gâteau chocolat, crémeux noisettes, recouvert de chocolat et noisettes.	
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 et confiture de fruits maison.	
LA MÛROISE (dessert à partager pour 2, suppl. 5\$ si prise pour 1 pers)	20
Tarte aux mûres et framboises, un vrai délice.	

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.