



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 \$.)	
LE CŒUR DE ROMAINE	16
Façon César, bacon croustillant, croûtons à l'ail, câpres frits et copeaux de fromage asiago	
LA CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER	18
Délicieuse soupe crémeuse, crevettes nordiques, pétoncles, moules, palourdes et pommes de terre	
L'ŒUF	18
Œuf parfait à l'émulsion de parmesan et truffe, crousti-fondant de maïs à l'olive et tomates séchées	
L'ASSIETTE ITALIENNE	18
Assiette de charcuteries assorties, servie avec ses condiments, mozzarella di bufala et une focaccia	
LA BETTERAVE (végane)	18
Carpaccio de betteraves deux couleurs, vinaigrette mousseuse aux agrumes et éclats de graines torréfiées	
L'ENDIVE	18
Endive braise et rôtie au miel, praliné de noix de Grenoble, fondant de bleu Le Ciel de Charlevoix et jambon speck du Piémont	
LA COURGE AU BEURRE	18
Tatin de courge butternut sur sablé parmesan, mélange de jeunes pousses parfumées à l'huile de pépins de raisin et ricotta fraîche au basilic	
L'ESCARGOT (suppl. 3\$ si prise en 5 services)	20
Escargots sautés au beurre d'estragon, salade tiède de lentilles du Puy, coulis de cresson et matafan rustique à l'ail confit	
L'AUTOMNE (suppl. 5\$ si prise en 5 services)	22
Cappuccino automnal émulsion de poitrine de porc fumé servie avec son croissant maison parfumée à la truffe	
LE THON ROUGE (suppl. 10\$ si prise en 5 services)	24
Tartare de thon rouge de la Gaspésie aux cinq épices, mayonnaise à la mousseline de céleri-rave et vanille, maïs soufflé de foie gras en tempura et coulis de grenade	
LE FOIE GRAS (suppl. 12\$ si prise en 5 services)	26
Torchon de foie gras marbré au porto, gel de poire et confiture de coing, petit pain au lait maison et gelée de porto	
SORBET FRAÎCHEUR	4
(Ajoutez un fort de base à votre sorbet pour 4 \$)	

LE VÉGANE	32
Poireaux fondants au cari grillés, butternut rôtie à l'érable, spaghetti de courge aux épices orientales, crème végétale coco-cari et coriandre	
LE VÉGÉTARIEN	34
Grand ravioli maison, farce forestière et béchamel coulante, espuma de cèpes et de truffe, réduction de marsala caramélisé, noisettes rôties	
LE FAUX DU VRAI	34
Lasagne végétale, ragoût et béchamel véganes, épinards frits, tuile de fauxmages, sauce pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino	
LE FRUIT DE MER	40
Risotto à l'encre de seiche, pieuvre grillée, seiche fondante, sauce armoricaine crémeuse, tartare de poivrons et wasabi	
LE PIGEONNEAU	42
Demi-pigeonneau, baies d'argousier, pommes paillasson au gras de canard, chou braisé, farce de faisan ail et persil, jus de volaille réduit émulsionné au foie gras	
LE POISSON	46
Truite poêlée, paprika, cromesquis de brandade, œuf de caille, relish de betteraves et pickles, beurre blanc, crème, estragon	
LE BŒUF CAB	46
Bifteck d'onglet de bœuf aux échalotes confites, glace de viande, mousse de gouda fumé, lardons de bacon croustillants, écrasé de gelots au parmesan et au persil	
L'OCÉAN	48
Maraîchère de cabillaud et son filet de sole de Douvres, coulis de tomates, tagliatelles de blanc de poireau, girolles, garnitures Dugléré	
L'AGNEAU	48
Longe d'agneau en croûte d'amandes, tajine de légumes, épices, pomme dorée, couscous de chou-fleur et de canneberges, gelée de pomme au miel	
LE VEAU	54
Ris de veau braisé, oignons, pommes, cannelle et calvados, mousseline de racine au sel de céleri, macédoine de légumes traditionnelle	
LE PLATEAU DU CHEF POUR DEUX	110
Short rib de bœuf CAB fondant sur os, laque barbecue, queues de homard, crevettes grillées, mousseline de pommes de terre à l'ail et au beurre de noisette, glace de viande au vin rouge, beurre à l'ail crémeux	

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.

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)

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

L'AMARENA 15

Génoise chocolat, ganache chocolat 70% cacao, cerises Amarena, gélifié de griottes, crème montée à la vanille

L'ÉRABLE 15

Tartelette au sucre et à l'érable, carré aux noix et amandes, coulis sucre à la crème.

LE LOUISIANE 15

Praliné feuillantine aux éclats de caramel salé, biscuit Joconde, cacao extra brut, pommes caramélisées, caramel au beurre et bavaois à la vanille

LE FONDANT 15

Fondant au chocolat, gélato à la vanille française, amandes caramélisées, caramel liquide à la fleur de sel

LA CRÉMA 15

Crème brûlée sans lactose à la vanille, servie avec son macaron

ROSÉE DU MATIN (végane) 15

Mousse noix de coco, cœur framboise-litchi et rose, crumble avoine, gélifié fruits de la passion, tartare d'ananas à la vanille

LE FROMAGE 15

Assiette de fromages de notre terroir Québécois, focaccia maison, noix mélangées et confiture de fruits rouges

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.