



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
(En formule 3 ou 5 services remplacez le potage par une chaudière de fruits de mer pour un supplément de 6 \$)	
<hr style="border: 1px solid black;"/>	
LA ROMAINE	16
Cœur de laitue romaine artisanale, sauce César maison, croûtons de pain au levain à l'ail, bacon croustillant, câpres frites et copeaux de fromage asiago	
LA CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER	18
Soupe crémeuse de fruits de mer, moules, crevettes, pétoncles, palourdes et pommes de terre	
LA PLANCHE ITALIENNE	19
Fines charcuteries d'Italie, rillettes de porcelet, condiments aigres-doux, focaccia et grissini	
LE CÉVICHÉ	20
Damier de saumon gravlax et espadon mariné, leche de tigre aux fruits exotiques, huile infusée à la coriandre, écume de lait de coco, <i>pickles</i> d'oignons rouges et maïs cancha	
LE VÉGÉTAL	18
Jardin végétal, asperges, melons, tomates, avocats, carottes, vinaigrette à l'émulsion d'ail confit	
LE TARTARE (suppl. 12\$ en formule 5 services)	30
Bœuf de la ferme Maple Wagyu, de Sainte-Sophie-d'Halifax, assaisonnement béarnaise, estragon, échalotes mijotées au vinaigre de xérès, neige d'estragon, chips de pommes de terre Gabrielle.	
L'ENTRÉE DU CHEF (suppl. 12\$ en formule 5 services)	22
Cru-cuit, pétoncle mariné, crevettes cocktail fondantes, pieuvre en salade, calmars frits, gaspacho de poivrons rouges, caviar de concombre, mayonnaise à la ciboulette épicée	
L'OEUF	18
Oeuf de poule à 64 °C en meurette moderne, shiitaké et guanciaie poivrée, réduction de vin de Bourgogne, voile de pâte fraîche et espuma de pain grillé	
LE FOIE GRAS (suppl. 12\$ en formule 5 services)	25
Opéra de foie gras de canard mi-cuit, biscuit Joconde et gelée de framboise aigre-douce	
LA TOMATE	20
Tomates ancestrales marinées, <i>Nocellara del Belice</i> , espuma de burrata, huile d'olive Gentile di Chieti au basilic et condiment fraise-balsamique blanc	
LA PASTÈQUE	18
Tataki de melon d'eau et écorce confite aigre-douce, condiments miso-saké, gel de yuzu, sésames noirs et croustille de riz, siphon d'avocat au wasabi	
<hr style="border: 1px solid black;"/>	
SORBET FRAÎCHEUR	4
(Ajoutez une touche alcoolisée à votre sorbet pour 4 \$)	

LE CANARD	44
Poitrine de canard d'Inverness, purée de betteraves, maïs grillé, compotée de pêches au vinaigre de xérès, jus de volaille à l'ail confit	
LA GASPÉSIE	46
Omble chevalier à l'érable, aneth et citron, tartelette salée, carottes fondantes et crumble d'amandes	
LE VÉGANE	34
Sucrine farcie et braisée, jus végétal umami, spaghetti de légumes de saison aux fines herbes estivales, <i>popcorn</i> de maïs au paprika fumé	
LE CRUSTACÉ	52
Risotto crémeux à la ricotta et écorce de citron au homard façon <i>homard cake</i> , coulis de petits pois, bisque crémeuse à l'armagnac, espuma à l'ail noir, queue confite snackée	
LA PÂTE DU CHEF	38
Cannelloni de veau à la sauge et prosciutto, sauce jus de viande et tomate, gratiné au fromage pecorino à la truffe	
LA VOLAILLE	44
Ballotine de poulet de Cornouailles du Québec, farce de volaille au foie gras et champignons, cubes de pommes de terre style sarladaises, tomates grillées et espuma de cèpes	
LE PORCELET	52
Carré de porcelet du Québec de la ferme Gaspior, sureau et pistache, polenta soufflée, brochette de porc ibérique laqué à l'érable, jus de viande à la lyonnaise fumé au bois de hickory	
L'ASIE	36
Nouilles chinoises, légumes sautés, tofu mariné au soja, à l'orange et au basilic, bouillon épicé et citronnelle, tuile de sésame	
LES MOULES	36
Moules au Pernod, chorizo et patate douce, frites aux épices de citron et poivre noir	
L'AGNEAU	54
Côtelette d'agneau, merguez maison, kefta d'agneau, salade de taboulé, houmous de pois chiches, chermoula, jus d'agneau à l'oignon grillé et oignons frits	
LA MER	52
Lieu noir d'Islande nacré au beurre d'agrumes, mousseline de brocolis et gingembre, nage de palourdes et ses coquillages, carottes fondantes	
LE PLATEAU POUR 2	110
Short rib de bœuf laqué à la sauce BBQ, deux queues de homard 4 oz, deux crevettes avec écailles, gaufre de pommes de terre campagnarde, poêlée de légumes, sauce au vin rouge et beurre à l'ail	

MLW STEAK HOUSE

Le Manoir du lac William est fier de servir exclusivement du bœuf Angus Canadien certifié CAB

Nos pièces de bœuf sont servies avec un choix de sauce au vin rouge ou au poivre. Elles sont accompagnées de légumes de saison et d'une gaufre de pommes de terre campagnarde

NOS PIÈCES DE BŒUF CAB

L'onglet (6 oz, cuisson sous vide medium-saignant)	54
La bavette marinée (6 oz)**	50
Le steak Manhattan (7 oz)**	54
Le filet de bœuf (6 oz)**	64

** Cuisson possible de bleu à medium bien-cuit



LE BŒUF WAGYU

La bavette (6 oz Japon)*	80
Le steak Denver (7 oz Australie)*	85

*Cuisson possible de bleu à medium saignant

AJOUTEZ À VOTRE PLAT...

Queue de homard	15
Foie gras poêlé	15
3 pétoncles (20/30) & 3 crevettes (21/25) sautées à l'ail	15
Truffes fraîches (selon disponibilité)	prix du marché
Poêlée de légumes du jour	10
Poêlée de champignons sautés	10
Panier de frites fraîches	5
Salade du chef	5

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 : Potage, plat, 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.	18
Ailes de poulet BBQ (6 morceaux) servies avec frites et salade de chou.	18
Salade César au poulet.	18
Pâtes du jour.	18
Steak haché et sa sauce maison, servi avec frites et légumes.	18
Fondue chinoise (accompagné de 2 adultes minimum).	18
Poisson du jour au beurre citronné.	18

LA BALERINE	15
Pavlova kiwi-pomme verte, ricotta au fruit de la passion, sorbet kiwi	
ICE CUBE	15
Cube au chocolat, infusion café, génoise au chocolat, glace moka et chocolat, pacanes caramélisées, mousseline au café	
LE SOLEIL	15
Sphère exotique, insert ganache à la mangue, ganache montée au chocolat blanc, sablé breton	
LA DOUCEUR	15
Riz soufflé au chocolat végétal, crème pâtissière à la pêche, gel de poire, génoise végétale à la vanille, miroir pêche-poire	
L'ÉRABLE	15
Tartelette au sucre et au sirop d'érable, coulis sucre à la crème, glace à l'érable et bacon	
L'EXQUIS	15
Moelleux au chocolat noir 70%, caramel au beurre salé, glace vanille et piment d'Espelette, amandes caramélisées	
LA CRÉMA	15
Traditionnelle crème brûlée sans lactose à la vanille de Madagascar et son macaron	
L'EXTASE	15
Brownie au chocolat, mousse fromage à la crème, mousseline au caramel salé, miroir caramel au beurre, sucre d'érable	
LE FROMAGE	15
Assortiments de fromages 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.