



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. Ma cuisine est faite de produits frais de la région et surtout fait maison, le temps que nous mettons à la préparation est un facteur important du service et votre satisfaction. Veuillez prévoir un délai de 2 h à notre table pour vivre une belle expérience.

**Mon équipe et moi vous remercions de votre compréhension.**

Cette table d'hôte 5 services est incluse dans votre forfait. Elle est composée, du potage, de l'entrée, du sorbet, du plat de résistance, du dessert et d'un café, thé ou infusion. Des suppléments peuvent s'appliquer. Toute facture de suppléments de repas, de même que les consommations sera majorée de 15% de pourboire. Merci de bien vouloir signer votre facture avant de quitter la table.

Les prix sont en dollars canadiens. (\$)

<b>POTAGE DU MOMENT</b>	<b>INCLUS</b>
(Remplacez le potage du moment par une chaudière crémeuse de fruits de mer pour 6 \$.)	
<b>LA ROMAINE</b>	<b>INCLUS</b>
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	
<b>LA CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER</b>	<b>INCLUS</b>
Soupe crémeuse de fruits de mer, moules, crevettes, pétoncles, palourdes et pommes de terre	
<b>LA PLANCHE ITALIENNE</b>	<b>INCLUS</b>
Fines charcuteries d'Italie, rillettes de porcelet, condiments aigres-doux, focaccia et grissini	
<b>LE CÉVICHÉ</b>	<b>INCLUS</b>
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	
<b>LE VÉGÉTAL</b>	<b>INCLUS</b>
Jardin végétal, asperges, melons, tomates, avocats, carottes, vinaigrette à l'émulsion d'ail confit	
<b>LE TARTARE</b>	<b>SUPPL. 12\$</b>
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.	
<b>L'ENTRÉE DU CHEF</b>	<b>SUPPL. 4\$</b>
Cru-cuit, pétoncle mariné, crevettes cocktail fondantes, pieuvre en salade, calmars frits, gaspacho de poivrons rouges, caviar de concombre, mayonnaise à la ciboulette épicée	
<b>L'OEUF</b>	<b>INCLUS</b>
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	
<b>LE FOIE GRAS</b>	<b>SUPPL. 12\$</b>
Opéra de foie gras de canard mi-cuit, biscuit Joconde et gelée de framboise aigre-douce	
<b>LA TOMATE</b>	<b>INCLUS</b>
Tomates ancestrales marinées, <i>Nocellara del Belice</i> , espuma de burrata, huile d'olive Gentile di Chieti au basilic et condiment fraise-balsamique blanc	
<b>LA PASTÈQUE</b>	<b>INCLUS</b>
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	
<b>SORBET FRAÎCHEUR</b>	<b>INCLUS</b>
(Ajoutez un fort de base à votre sorbet pour 4 \$)	

<b>LE CANARD</b>	<b>INCLUS</b>
Poitrine de canard d'Inverness, purée de betteraves, maïs grillé, compotée de pêches au vinaigre de xérès, jus de volaille à l'ail confit	
<b>LA GASPÉSIE</b>	<b>INCLUS</b>
Ombre chevalier à l'érable, aneth et citron, tartelette salée, carottes fondantes et crumble d'amandes	
<b>LE VÉGANE</b>	<b>INCLUS</b>
Sucrine farcie et braisée, jus végétal umami, spaghetti de légumes de saison aux fines herbes estivales, popcorn de maïs au paprika fumé	
<b>LE CRUSTACÉ</b>	<b>SUPL. 6\$</b>
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	
<b>LA PÂTE DU CHEF</b>	<b>INCLUS</b>
Cannelloni de veau à la sauge et prosciutto, sauce jus de viande et tomate, gratiné au fromage pecorino à la truffe	
<b>LA VOLAILLE</b>	<b>INCLUS</b>
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	
<b>LE PORCELET</b>	<b>SUPL. 4\$</b>
Carré de porcelet du Québec de la ferme Gaspor, sureau et pistache, polenta soufflée, brochette de porc ibérique laqué à l'érable, jus de viande à la lyonnaise fumé au bois de hickory	
<b>L'ASIE</b>	<b>INCLUS</b>
Nouilles chinoises, légumes sautés, tofu mariné au soja, à l'orange et au basilic, bouillon épicé et citronnelle, tuile de sésame	
<b>LES MOULES</b>	<b>INCLUS</b>
Moules au Pernod, chorizo et patate douce, frites aux épices de citron et poivre noir	
<b>L'AGNEAU</b>	<b>SUPL. 6\$</b>
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	
<b>LA MER</b>	<b>INCLUS</b>
Lieu noir d'Islande nacré au beurre d'agrumes, mousseline de brocolis et gingembre, nage de palourdes et ses coquillages, carottes fondantes	
<b>LE PLATEAU POUR 2</b>	<b>SUPL. 50\$</b>
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)	<b>INCLUS</b>
La bavette marinée (6 oz)**	<b>INCLUS</b>
Le steak Manhattan (7 oz)**	<b>SUPPL. 6\$</b>
Le filet de bœuf (6 oz)**	<b>SUPPL. 16\$</b>



\*\* Cuisson possible de bleu à medium bien-cuit

### LE BŒUF WAGYU

La bavette (6 oz Japon)*	<b>SUPPL. 25\$</b>
Le steak Denver (7 oz Australie)*	<b>SUPPL. 30\$</b>

\*Cuisson possible de bleu à medium saignant

### AJOUTEZ À VOTRE PLAT...

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

**FONDUE DU MANOIR SERVI EN FORMULE 3 SERVICE SEULEMENT (POTAGE, FONDUE ET DESSERT) INCLUS/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)	<b>7</b>
Assiette de fromage en cubes	<b>6</b>
Assiette de champignons	<b>4</b>
Assiette de légumes crus (poivrons, brocolis, chou-fleur)	<b>4</b>
Pétoncle à l'unité (30/40)	<b>3</b>
Crevette à l'unité (21/25)	<b>3</b>
Assiette de viande de wapiti (200g)	<b>14</b>
Assiette de viande de bison (200g)	<b>14</b>
Assiette de viande de cerf rouge (200g)	<b>14</b>

**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	<b>INCLUS</b>
Ailes de poulet BBQ (6 morceaux) servies avec frites et salade de chou	<b>INCLUS</b>
Salade César au poulet	<b>INCLUS</b>
Pâtes du jour	<b>INCLUS</b>
Steak haché et sa sauce maison, servi avec frites et légumes	<b>INCLUS</b>
Fondue chinoise (accompagné de 2 adultes minimum)	<b>INCLUS</b>
Poisson du jour	<b>INCLUS</b>

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