

Entrées froides/ Cold Appetizers

- Mousse Signature de foie gras de canard, pain de cannelles et raisins, salade de mini cresson d'eau, vinaigrette kiwi-champagne 18,00 \$ *Chefs Signature*
Parfait of Duck Foie Gras, Cranberry & Raisin Bread, Baby Water Cress
Salad Perfumed with kiwi-champagne Vinaigrette
- Parfait aux deux saumons, suprême d'agrumes, compote de tomates jaunes et concombres ^{Pe} 12,00 \$
Smoked Salmon Parfait, Citrus Supreme, Yellow Tomato Compote & Cucumber Lace
- Salade tiède d'asperges Delta, oignons cipollinis fondants, petit œuf miroir, croûton de pain campagnard 10,00 \$
Warm salad of Green Delta Asparagus, Melted Cipollini Onions with Miniature Egg Sunny Side up & Country Bread Crouton
- Mascarpone au Grand Marnier et pruneaux d'Agen fini avec une crêpe folle croustillante au café & crevette marinée 9,00 \$
Mascarpone Cheese with Grand Marnier & Agen Prunes Finished with a Coffee Crispy Undone Crepe & Marinated Shrimp

Entrées chaudes/ Warm Appetizers

- Crémeuse de maïs de Neuville, pointe de badiane, chaud beignet à la banane 6,00 \$
Creamy Neuville Corn Soup, a Touch of Star Anise with a Warm Banana Doughnut
- Champignon Portobello grillé, farci de fromage Grand Reggiano fondant ^{Pe} 10,00 \$
Grand Reggiano Cheese Stuffed Grilled Portabella Mushroom
- Risotto aux trois fromages frit, dattes farcies aux pacanes et petits lardons grillés 9,00 \$
Deep Fried Three Cheeses Risotto, Dates Stuffed with Pecans and Grilled Bacon

Le chef vous propose sa table d'hôte

The chef offers his Three Course Meal

La marmite du maraîcher

Soup of the Day
ou / or

Petite micro verdure du potager et vinaigrette maison ^{Pe}
Fresh Small Garden of micro Greens Salad with House Vinaigrette

N

- Volaille fermière, Olive Kalamata et raisins verts et rouges, sabayon à l'estragon 35.00 \$
Farm Raised Roasted Cornish Hen Breast, Kalamata Olives and Green & Red Grapes, Tarragon Sabayon

Les hôtels Loews ont votre santé à cœur. Ce symbole ^{Pe} identifie les mets à haute teneur en protéines et à faible teneur en hydrates de carbone.
Your health is important for Loews hotels! ^{Pe} means you will have a meal high in proteins and low in carbohydrates.

- Davé de flétan, purée de Rabiote sucrée, sauce safran et vanille, chips d'ail ^{Pe} 36.00 \$
Blac of Fresh Halibut, Sweet White Turnip Purée Finished with a Saffron & vanilla Sauce

Served with Garlic Chips

Tronçon de magret de canard, laqué à la marmelade d'orange, compote
de figues au porto, en salade de légumes d'automne 42.00 \$

Roasted Chunk of Duck Magret, Glazed with Orange Marmalade, Fig Compote with Port Wine, Finished
with a Fall Vegetables Salad

Pavé de saumon, mousse de maïs sucré, beurre de noisettes, poire d'Anjou
caramélisée et coulis de pois mange-tout 33.00 \$

Grilled Salmon, Sweet Corn Foam, Blackened Butter, Caramelized Anjou Pears and Sweet Pea Coulis

Jeunes légumes, émulsion à l'orange et au poivre de Sichuan, glace à la sauge
printanière 21.50 \$

Young Vegetables with Orange Emulsion and Sichuan Pepper Corn, Spring Sage Ice Cream

Filet de bœuf Angus AAA enveloppé de chou Napa, grand pétoncle
canadien réduction serré au vin de Pays ^{Pe} 45.00 \$

Prime Angus AAA Beef Fillet Wrapped in Napa Cabbage Crowned with a Big Grilled Canadian
Scallop, Red Wine Sauce

Carré d'agneau au clou de girofle, haricots plats, pommes nouvelles à la fourchette,
jus de romarin frais et chocolat 44.00 \$

Rack of Lamb, Flat Green Beans, Forked New Potato, Rosemary & Dark Chocolate Jus

Parmentier de queue de bœuf, légumes sautés, quenelles de champignons sauvages
sauce aigre-douce au vin rouge 34.00 \$

Parmentier of Beef Oxtail, Sautéed Vegetables, Wild Mushrooms Quenelle, Sweet and Sour Red
Wine Sauce

Farfallas en Tuxedo, crème de chèvre, sauté de crevettes rôties au cari et lait de coco 25.00 \$

Bow Tie Pasta, Creamy Goat Cheese Sauce, Curry and Coco Milk Reduction

Pan Seared Tiger Shrimps

Mie de pain au sarrasin, garniture de volaille, tomates Bella et Salami hongrois. 27.00 \$

Prêtes allumettes et mayonnaise maison

Buckwheat Open Face Sandwich Garnished with White of Grilled Chicken, Bella Tomatoes,

Shoestring French Fries and House Mayonnaise

Entrecôte de bœuf 10 oz, purée de patates douces, fondant de fromage d'Alma,
petits oignons perles caramélisés et asperges grillées 38,00 \$

10 oz. Beef Sirloin, Sweet Potatoes Purée, Melted Alma Cheese, Caramelized Onions and Grilled Asparagus

N

Douceur du chef pâtissier / Pastry Chef's Selection

Thé, café / Tea or coffee

Les hôtels Loews ont votre santé à coeur. Ce symbole ^{Pe} identifie les mets à haute teneur en protéines et à faible teneur en hydrates de carbone.

Your health is important for Loews hotels! ^{Pe} means you will have a meal high in proteins and low in carbohydrates.