

RESTAURANT Ô RÉFECTOIRE

En 2020, l'expérience culinaire se vit différemment et l'équipe du restaurant Ô Réfectoire a élaboré un menu dont nous sommes très fiers. Des produits de première qualité sont présentés avec le plus grand soin dans une formule originale pour que vous puissiez vous régaler de nos délicieux repas !

Cet été, l'Hôtel Montfort vous offre donc de nouvelles options de restauration. Pour le petit déjeuner, il vous sera livré à votre chambre entre 7h00 et 9h00, à votre convenance. Il suffit d'en faire la demande auprès de notre personnel à la réception. Au café du spa, il est aussi possible d'obtenir un repas prêt-à-emporter.

Pour le repas du soir, le restaurant Ô Réfectoire a concocté de succulents menus en formule pique-nique, qui sont disponibles entre 18h00 et 20h00. Le restaurant Ô Réfectoire et le café du spa offre également un service de bar. Les heures peuvent varier selon l'achalandage.

NOS PIQUE-NIQUES

Un choix par personne. Choix de menu requis 72 heures avant l'arrivée, autrement la sélection pourrait être limitée.



PANIER 1 - 25 \$ - « LE PARISIEN »

- Inclus dans tous les forfaits avec panier gourmand
- Fromages d'ici mettant vedette :

La fromagerie l'Ancêtre, la fromagerie le Baluchon, la fromagerie le Presbytère la fromagerie du Champ à la Meule et biens d'autres

- Charcuteries fines, pâtés et rillettes
- Raisins, dattes et figues
- Pain frais
- Crudités et trempette



PANIER 2 - 35 \$ - « NOTRE CRU »

Inclus dans tous les forfaits avec panier gourmand.

- Tartare de saumon
- Tataki de thon sur salade de ramen
- Truite fumée et marinée de la Fumée des Monts à Saint-Alexis-des-Monts
- Demi-homard et mayonnaise maison
- Salade de fraises du Québec et basilic
- Crudités et trempette



PANIER 3 - 35 \$ - « LE RÉCONFORTANT »

Inclus dans tous les forfaits avec panier gourmand.

Entrées :

- Tartare de légumes du jardin sur carpaccio de concombre au citron et poivre rose

Ou

- Saumon fumé à chaud maison et salade de pommes de terre à l'aïoli

Plats :

- Blanc de volaille de grain rôti aux champignons sauvages à la bière brun de la microbrasserie les Grands Bois de St-Casimir, servi avec gratin dauphinois et légumes de saison

Ou

- Lasagne de fruits de mer, épinards, champignons au gratin de cheddar d l'Ancêtre

OPTION VÉGÉTALIENNE: Cari de légumes & tofu au lait de coco, servi sur r Pilaf

Desserts :

- Verrine signée Spatule & Ganache (chocolat ou vanille)



PANIER 4 – 45 \$ - « LE GASTRONOMIQUE »

- Supplément de 10 \$ applicable pour les forfaits "Couleurs et saveurs" et "Doux répit"

Entrées :

- Gravlax de saumon au gin forestier Canopée de Louiseville, servi avec salade de concombres au romarin et sauce aigrette

Ou

- Terrine de sanglier du Rieur Sanglier à Yamachiche et accompagnements

Plats :

- Tomahawk de porc Nagano du Québec à la moutarde à l'ancienne et poivre vert, servi avec pommes de terre Yukon Gold et légumes de saison

Ou

- Filet de saumon rôti sur fonte, sauce hollandais au poivre vert, servi sur orgetto aux asperges

OPTION VÉGÉTALIANNE: Cari de légumes & tofu au lait de coco servi sur ri Pïlaf

Desserts :

- Verrine signée Spatule & Ganache (chocolat ou vanille)



« LA RACLETTE DU BOUCHER » – 50 \$

Supplément de 15 \$ applicable pour les forfaits "Couleurs et saveurs" et "Doux répit"

- Saucissons, salami et prosciutto
- Poitrine de poulet émincée au pesto
- Steak de bœuf mariné à l'ail et dijon
- Fromage à raclette des Appalaches
- Fromage cheddar de l'Ancêtre
- Pommes de terre bouillies aux fines herbes
- Légumes à rôtir
- Trilogies de mayonnaises et sauce



« LA RACLETTE DU POISSONNIER » – 55 \$

Supplément de 20 \$ applicable pour les forfaits "Couleurs et saveurs" et "Doux répit"

- Crevettes marinées citronnées
- Pavé de saumon à l'aneth
- Pétoncles géants au poivre rose
- Fromage à raclette des Appalaches
- Fromage cheddar de l'Ancêtre
- Pommes de terre bouillies aux fines herbes
- Légumes à rôtir
- Trilogies de mayonnaises et sauce