



Les soirées Grands Feux Loto-Québec

95\$+ tx par personne

Menu pour enfants (12 ans et moins) disponible

* Option végétarienne et végane disponible*

Entrée

(choix de 1)

CARPACCIO DE GRAVLAX DE SAUMON

Lamelles de fenouil, vinaigrette à l' acérum blanc de la maison Fove et aux agrumes, croûtons de pain de seigle grillés

RAVIOLI DE SANGLIER

Oignons croustillants, graines de moutarde marinées maison, poêlée de champignons urbains, sauce corsée au vinaigre balsamique

Plat principal

(choix de 1)

TAGLIATELLES À LA VOLAILLE

Sauce crémeuse aux champignons et tartufata, poêlée de champignons, œuf mollet, roquette, parmesan et huile de truffe

MORUE CHARBONNIERE

Avec sa brandade de morue, asperges grillées, espuma de pois verts

PIEUVRE GRILLÉE SUR LA BROCHE

Aïoli aux poivrons rouges, lime grillée, salade fraîcheur au concombre, menthe et melon d'eau

CONTRE-FILET DE BŒUF STERLING AAA 12 ONCES

Cuisson sur le grill, mousseline de pommes de terre au beurre, servi avec légumes de saison et votre choix de sauce au poivre vert ou chimichurri au jalapeno
Extra foie gras +20 ou crevettes (6) +18

Dessert

NUAGE VANILLÉ À LA FRAMBOISE

Framboises fraîches, crème diplomate à la vanille, biscuit éponge, compotée de framboise, servi avec thé et café

Bulles

Terminez la soirée avec une vue spectaculaire au
Club Exécutif du 23e étage de l'hôtel



DU 4 AU 22 AOÛT 2026 - TOUS LES MARDIS ET JEUDIS SOIRS

**GRANDS
FEUX**
LOTO-QUÉBEC

CABU
BOIRE
ET MANGER

Hilton
QUÉBEC