

**MENU DÉGUSTATION 6 SERVICES**  
**6 COURSE TASTING MENU**

*Fins gourmets*

Laissez-vous aller aux inspirations créatives  
du chef exécutif Jean-François Bélair et des sommeliers  
dans leur menu dégustation avec accord mets et vins.

*Dearest foodies,*

Experience our gourmet tasting menu, composed of inspired creations  
from executive chef Jean-François Bélair, paired with the expertly selected choices  
of our sommeliers.

**MENU DÉGUSTATION 6 SERVICES**  
**6 COURSE TASTING MENU**

Gaspacho, ail noir, glace à la moutarde, basilic citronné, huile d'olive  
Gaspacho, black garlic, mustard ice cream, lemon basil, olive oil

Tomates ancestrales, mozzarella de bufflonne, speck, quinoa, oxalis, prune  
Heirloom tomatoes, buffalo mozzarella, speck, quinoa, sorrel, prune

Omble de l'Arctique, pois frais, gargouillou, raifort frais, citron confit  
Arctic Char, fresh peas, vegetable "gargouillou", fresh horseradish, lemon confit

Canard du village glacée aux épices, endive, bette à carde, maïs  
Glazed duck from Le Village farm, spices, endive, rainbow chard, corn

Longe de Cerf, aubergine cendrée, noix de pins, courges d'été, sauce au vin rouge  
Deer loin, charred eggplant, pine nuts, summer squash, red wine sauce

"Creamsicle" au gingembre, granité au yuzu, basilic thaï, meringue  
Ginger "creamsicle", yuzu granité, thai basil, meringue

**100 \$** p. pers.

Pour l'accord mets et vins, veuillez ajouter For the food and wine pairing, please add

**70 \$** p. pers.

Le menu dégustation doit être pris par l'ensemble des convives à la table.  
All guests at the table must order the gourmet tasting menu.

**JEAN-FRANÇOIS BÉLAIR,**  
**CHEF EXÉCUTIF**



Le nouveau chef exécutif Jean-François Bélaire s'amène à l'Estérel Resort avec une passion hors du commun et un bagage d'expériences des plus impressionnants. Grand amoureux des produits d'exception, ce sont eux qu'il présente au final comme les vedettes ultimes de chacune de ses créations. Exploitant les couleurs, les saveurs, les textures et les arômes de main de maître, tout en évitant l'étalage de garnitures exubérantes et superflues, il mise sur la simplicité en restant fidèle à la noblesse du produit, afin d'en faire ressortir les nuances les plus délicieuses.

Son parcours parle de lui-même. Diplômé à 20 ans, il part faire ses classes dans l'Ouest canadien, au Wickaninnish Inn Relais & Châteaux, à Tofino. Il effectuera ensuite des stages de perfectionnement, en France, au sein d'établissements étoilés Michelin, avant de revenir au Québec, où il prendra du galon comme chef de cuisine à La Pinsonnière Relais & Châteaux, dans Charlevoix, complétant du même coup un cours en sommellerie. Dans la dernière décennie, il aura tour à tour été Chef exécutif à l'Hôtel Place d'Armes, à Montréal, et au Château Bonne Entente, à Québec, où il aura tenu les rênes des très réputés restaurants Monte Cristo et club de golf La Tempête.

Dans la dernière année, il fut responsable de la recherche et du développement au Groupe Restos Plaisirs, qui compte notamment le Cochon Dingue, le Jaja et le Paris Grill. Il a par ailleurs participé à plus d'une quinzaine de livres de recettes et été juge invité à l'émission télévisée Les Chefs.

L'Estérel Resort est particulièrement fier d'accueillir Jean-François dans son équipe et souhaite à tous ses invités une expérience gastronomique exceptionnelle.

Bonne découverte et bon appétit!

**ADAM ZAITOUNI,**  
**CHEF DE CUISINE**

Fort d'une expérience internationale en France, en Espagne et aux États-Unis, d'un passage au populaire Restaurant Grinder en tant que Chef exécutif, ainsi qu'à plusieurs autres excellentes tables, telles que le Manoir Hovey et le regretté Henri Saint-Henri, nous vous présentons Adam Zaitouni, chef de cuisine. Le travail d'Adam consiste à veiller à l'amélioration constante des produits culinaires de nos trois restaurants, afin que nous puissions continuer de vous offrir des expériences gastronomiques épiques.





## MENU 5 SERVICES 5-COURSE MENU

---

Amuse-bouche 8

### ENTRÉES APPETIZERS

Gaspacho, ail noir, glace à la moutarde, basilic citronné, huile d'olive 12  
Gaspacho, black garlic, mustard ice cream, lemon basil, olive oil

Tomates ancestrales, mozzarella de bufflonne, speck, quinoa, oxalis, prune 14  
Heirloom tomatoes, buffalo mozzarella, speck, quinoa, sorrel, prune

Crudo de thon rouge, agrumes, cucamelon, gingembre, radis melon d'eau, 15  
poudre d'olives noires, coriandre  
Tuna crudo, citrus, cucamelon, ginger, watermelon radish, black olive powder, coriander

Carpaccio de boeuf, shimeji mariné, œuf de caille, babeurre, 16  
pain noir, manchego, feuilles de moutarde  
Beef carpaccio, pickled shimeji, quail egg, buttermilk, black bread, manchego, mustard leaves

Pieuvre grillée, labneh, pois chiches, paprika fumé, salicorne, encre de sèche 18  
Grilled octopus, labneh, chick peas, smoked paprika, sea asparagus, squid ink

Foie gras, légumes primeurs, pain brioché (+12 en forfait) 24  
Foie gras, prime summer vegetables, homemade brioche

> Agrémentez votre foie gras d'un vin liquoreux, demander conseil au sommelier  
Savor your foie gras with a sweet wine, please ask our sommelier

---

Nous sommes fiers d'offrir à nos clients des pains faits maison à chaque jour par  
notre équipe en cuisine.

We are proud to offer homemade bread prepared by our team in the kitchen.

## PLATS PRINCIPAUX

### MAIN COURSES

- Gnocchi maison à la ricotta, champignons sauvages, tomates cerises, truffe, beurre, persil 32  
Homemade ricotta gnocchi, wild mushrooms, cherry tomatoes, truffle, butter, parsley
- Omble de l'Arctique, pois frais, gargouillou, raifort frais, citron confit 34  
Arctic Char, fresh peas, vegetable "gargouillou", fresh horseradish, lemon confit
- Canard du village glacée aux épices, endive, bette à carde, maïs 36  
Glazed duck from Le Village farm, spices, endive, rainbow chard, corn
- Longe de Cerf, aubergine cendrée, noix de pins, courges d'été, sauce au vin rouge 44  
Deer loin, charred eggplant, pine nuts, summer squash, red wine sauce
- Filet de bœuf de l'Alberta en croûte de cendre, purée de p.d.t. fumés, légumes d'été, sauce au foie gras (+14 en forfait) 50  
Ash crusted filet mignon from Alberta, smoked potato purée, summer vegetables, foie gras sauce
- Pétoncles poêlés, oursin, asperges du Québec, pomme de terres rattes, chorizo, livèche (+15 en forfait) 52  
Seared scallops, sea urchin, quebec asparagus, fingerling potatoes, chorizo, lovage

## LE FROMAGE

### OUR CHEESE

- Assiette de fromages fins du Québec (+15 en forfait) 15  
Plate of Quebec fine cheeses

## DESSERTS

### DESSERTS

- Les passions de notre maître pâtissier 10  
Creations from our master pastry chefs