



*Servi de 12h à 16h*



## ENTRÉES

### Potage du Jour - 15

Croûtons, huile aux herbes

### Salade d'Endives - 21

Bleu d'Elizabeth, pommes & pacanes

### Salade de Betteraves Fumées - 24

Fromage de chèvre au miel, pollen, gorria, gel de betterave, vinaigrette à l'éralbe

### Salade d'Automne - 24

Chou braisé, kale frit, oeuf mariné, aïoli, vinaigrette miso

### Rémoulade de Crabe Gaspésien - 27

Crabe, daikon, pommes, vinaigrette au baumier, mayonnaise épicée

### Chaudrée de Palourdes - 28

Palourdes, pommes de terre, gorria, chips de prosciutto

### Tartare de Boeuf - 26

Pommes paille, salade d'herbes fraîches

### Poutine Abénaki - 19

Confit de canard, fromage en grain Coaticook, champignons, sirop de bouleau

## Huîtres - 26

Huîtres des Maritimes, mignonette, citron

## Assiette de Charcuteries - 26

Pâté fait maison, charcuteries "Cochons tout ronds"

## À PARTAGER

### Fromages du Québec - 24

Trio de la région

### Frites Classiques - 7

Mayonnaise épicée maison

### Contre-filet de Bœuf Sterling - 34

Purée de pomme de terre, carottes, panais, choux de Bruxelles, jus d'ail noir

### Parmentier de Cerf - 34

Cerf braisé du Québec, patates douces, fromage de chèvre, noix de pacanes, jus de viande  
*Servi avec salade verte*

### Burger de Bœuf - 29

Laitue, tomates, bacon, cheddar, cornichons, mayonnaise aux herbes, frites ou salade

*Servi de 12h à 16h*

## PLATS PRINCIPAUX

### Raviolo aux Champignons - 31

Ricotta maison, duxelles de champignons, beurre blanc au persil, ail confit

### Truite des Bobines - 30

Beurre blanc à l'ail, polenta, brocolis, câpres

### Mousseline de Brochet - 32

Fregola au safran, beurre blanc vermouth, salade de fenouil

### Salade Hatley - 29

Laitue, câpres, bacon, poulet, croûtons, sauce tartare, fromage de la Station

### Parmentier de Cerf - 34

Cerf braisé du Québec, patates douces, fromage de chèvre, noix de pacanes, jus de viande  
*Servi avec salade verte*

### Burger de Bœuf - 29

Laitue, tomates, bacon, cheddar, cornichons, mayonnaise aux herbes, frites ou salade

*Veuillez noter que des frais administratifs optionnels de 2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition. Ce montant est intégralement alloué en pourboire au personnel de cuisine en coulisses.*

**RELAIS & CHATEAUX**  
MICHELIN 2025



*Servi aux heures du dîner et souper*

## DESSERTS

### Bûche Forêt-Noire - 15

Sablé chocolat, coulis griotte, ganache romarin,  
sorbet griotte

### Gâteau au Fromage - 15

Sorbet camerise, crumble au spéculoos

### Igloo à la Poire - 15

meringue, ganache foin d'odeur,  
sorbet poire

### Brownie & Caramel - 15

Enrobé de chocolat et éclats de pacanes,  
chantilly au caramel, glace à l'éable

### Sélection de Fromages Québécois - 24

Confiture de fruits de saison, noix, fruits

*Veuillez noter que des frais administratifs optionnels de 2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition. Ce montant est intégralement alloué en pourboire au personnel de cuisine en coulisses.*



**RELAIS & CHATEAUX**

MICHELIN 2025