



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'érable

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, goria, 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

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

Contre-filet de Bœuf Sterling - 34
Purée de pomme de terre, carottes, panais,
choux de Bruxelles, jus d'ail noir

À PARTAGER

Huîtres - 26
Huîtres des Maritimes, mignonette, citron

Assiette de Charcuteries - 26
Pâté fait maison, charcuteries "Cochons tout ronds"

Fromages du Québec - 24
Trio de la région

Frites Classiques - 7
Mayonnaise épicée maison

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'érable

Sélection de Fromages Québécois - 24

Confiture de fruits de saison, noix, fruits

Veillez 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