



**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 - 24**

Fromage de chèvre, miel, pollen,  
vinaigrette à l'érable

### **Salade d'Automne 24**

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

### **Rémoulade de Crabe Gaspésien - 27**

Céleri-rave, céleri-branche, céleri-feuille,  
émulsion au cidre et ciboulette

### **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

## Huîtres - 26

Huîtres des Maritimes, mignonette, citron

## Assiette de Charcuterie - 26

Pâté fait maison, charcuteries "Cochons tout ronds"

## À PARTAGER

## 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

### **Bavette de Bœuf Sterling - 35**

Frites ou salade

## Fromages du Québec - 24

Trio de la région

## Frites Classiques - 7

Mayonnaise épicee 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



## Dessert - 15\$

### **Tarte Tatin**

Pâte feuilletée, pommes caramélisées,  
crumble d'avoine, glace fleur de lait

**Tart Tatin**, Flaky puff pastry, caramelized apples,  
oat crumble, fleur de lait ice cream

### **Brownie & Caramel**

Enrobé de chocolat et éclats de pacanes,  
chantilly au foin d'odeur, glace aux pacanes

**Brownie & Caramel**, Coated in chocolate & pecan shards,  
sweetgrass-infused whipped cream, pecan ice cream

### **Chou d'automne**

Diplomate à la canneberge, poire confite,  
éclats de nougatine croustillante, glace poire et canneberge

**Autumn Choux**, Cranberry diplomate cream, pear confit,  
nougatine crunch, pear and cranberry ice cream

**RELAIS & CHATEAUX**



## DIGESTIFS

# CAFÉ & THÉ COFFEE & TEA

**Noir, vert, tisane 4.5\$**  
**Café filtre 4\$**

**Espresso 4.5\$**  
**Double espresso 6\$**  
**Allongé 5\$**  
**Cappuccino 6\$**  
**Latte 7\$**

## Laits végétaux disponibles Plant-based milks available



 **RELAIS & CHATEAUX**

