



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-branch, 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

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

À PARTAGER

Huîtres - 26

Huîtres des Maritimes, mignonette, citron

Assiette de Charcuterie - 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



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

| | |
|-----------------------|------|
| Coureur des Bois | 12\$ |
| Château Beaulon 5 ans | 12\$ |
| Grand Marnier | 15\$ |
| Belle de Brillet | 16\$ |

| | |
|--------------------------------------|------|
| Porto Tawny Taylor Flatgate 10 ans | 14\$ |
| 20 ans | 22\$ |
| Vouvray moelleux, Clos de Nauys 2018 | 24\$ |

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**

