



TABLE D'HÔTE

Prix 125

ENTRÉES

POTAGE DE BLÉ D'INDE

glace au maïs, maïs soufflé

SALADE DU JARDIN

argousier, herbes fraîches

CARAMELLE

courge, raisin, sauge, Alfred le fermier

PÉTONCLE

chou-fleur, navet, miso

RISOTTO

petit pois, gourgane, burrata

FOIE GRAS

amande, pêche, myrique baumier, brioche feuilletée

PLATS

AUBERGINE DE COMPTON

tomate, miel, herbes sauvages, piment gorria

AGNEAU DU BAS-SAINT-LAURENT

tomate, pomme de terre, carotte, petit pois

THON DE LA GASPÉSIE

ratatouille, fleur de fenouil, clavalier d'Amérique

FILET DE BŒUF STERLING

tomate, moelle, persil de mer

FLÉTAN PÊCHÉ À LA LIGNE

chou-rave, champignon sauvage,
bouillon au kombu royal

MAGRET DE CANARD DE LA CANARDIÈRE

courge, fenouil, cerise de terre

DESSERTS

PÊCHE

panna cotta, amande, foin d'odeur

CHOCOLAT

ganache chocolat caramel, cacahuète,
fleur de sel, glace caramel

CERISE

compote de cerise à l'amaretto Avril,
amande, estragon

FRAISE

blanc-manger, riz,
lavande, sorbet à la fraise

 **RELAIS & CHATEAUX**

Veillez noter qu'un frais optionnel de 2%, dédié au personnel en cuisine, est ajouté à votre addition.