



## TABLE D'HÔTE

Prix 125

### ENTRÉES

#### POTAGE

champignon, glace stracciatella, ail noir

#### THON

baie de sureau, poivron

#### FOIE GRAS

amande, fraise, rhubarbe, brioche feuilletée

#### SALADE DU JARDIN

argousier, herbes fraîches

#### RISOTTO

truffe noire, burrata, artichaut

#### CHITARRA

palourde, safran, ail, piment de gorria

### PLATS

#### AUBERGINE

courgette, ricotta, miel

#### AGNEAU DU BAS-SAINT-LAURENT

tomate, tagète, ail, jus d'agneau

#### HOMARD DE LA GASPÉSIE

tortellini, asperge, livèche, piment de gorria

#### FILET DE BŒUF

pomme de terre, oignon, sauce au vin rouge

#### FLÉTAN

petit pois, gourgane, laitue asperge, beurre blanc

#### PINTADE DE LA FERME KEGO

morille, oignon, réduction de volaille

### DESSERTS

#### POMME

sabayon au cidre et fleur de sel, gel coriandre

#### CHOCOLAT - COUREUR DES BOIS

ganache, caramel, glace au coureur des bois

#### POIRE

meringue, genévrier, yogourt, sorbet

#### CAFÉ & CAMERISE

mousse, granola, tuile de cacao

 **RELAIS & CHATEAUX**

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