



# TABLE D’HÔTE

125

## ENTRÉES

### POTAGE DE CHAMPIGNON

glace burrata, huile de sapin

### SCARPINOCC

courge, sauge, raisin, fromage Alfred le fermier

### SALADE DE BETTERAVE

chèvre, poire, canneberge

### CARPACCIO DE CERF

pomme, noisette, capucine

### TRUITE DES BOBINES

choux de Bruxelles, carotte, agrume du Québec

### FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE

amande, airelle, cacao, brioche feuilletée

## PLATS

### RAVIOLI

ricotta, bette à carde, kale

### DUO DE VEAU DE GRAIN

céleri rave, racine de persil, sauce blanquette

### PÉTONCLE DE LA CÔTE NORD

poireau, pomme de terre, beurre blanc et caviar

### BOEUF STERLING

carotte, moutarde, moelle  
*foie gras poêlé pour un supplément de 15\$*

### FLÉTAN PÊCHÉ À LA LIGNE

tomate, artichaut, échalote

### MAGRET DE CANARD

betterave, mûre, foin d’odeur

## DESSERTS

### CHOCOLAT

brownie, café, glace coureur des bois

### AGRUMES

feuillantine, yuzu, sorbet à l’orange

### POIRE

meringue, amande,  
sorbet poire

### ARGOUSIER

caramel, ganache chocolat et noisette,  
glace argousier



## RELAIS & CHATEAUX

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

