



TABLE D'HÔTE

125

ENTRÉES

POTAGE DE PANAIS

miel, pollen, sapin baumier

SCARPINOCC

courge, sauge, raisin, fromage Alfred le fermier

SALADE DE BETTERAVE

chèvre, poire, canneberge

CARPACCIO DE CREVETTE

tomate, ail, huile de cameline

TRUITE PISCICULTURE KENAUK

oignon, câpre, crosne

FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE

amande, griotte, cacao, brioche feuilletée

PLATS

RAVIOLI

ricotta, bette à carde, kale

PORCELET DE LA FERME GASPOR

céleri rave, racine de persil, sauce royale

PÉTONCLES DE LA CÔTE NORD

poireau, pomme de terre, beurre blanc et caviar

BOEUF STERLING

topinambour, chou gai lan, moelle
foie gras poêlé pour un supplément de 15\$

CARDEAU DE L'ATLANTIQUE

chou fleur, oignon, coquillage

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.

