



# TABLE D'HÔTE

125

## ENTRÉES

### POTAGE DE PANAISS

miel, pollen, sapin baumier

### SALADE DE BETTERAVE

chèvre, poire, canneberge

### TRUITE PISCICULTURE KENAUK

oignon, câpre, crosne

### SCARPINOCC

courge, sauge, raisin, fromage Alfred le fermier

### CARPACCIO DE CREVETTE

tomate, ail, huile de cameline

### FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE

amande, griotte, cacao, brioche feuilletée

## PLATS

### RAVIOLI

ricotta, bette à cardé, kale

### PÉTONCLES DE LA CÔTE NORD

poireau, pomme de terre, beurre blanc et caviar

### CARDEAU DE L'ATLANTIQUE

chou fleur, oignon, coquillage

### PORCELET DE LA FERME GASPOR

céleri rave, racine de persil, sauce royale

### BOEUF STERLING

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

### MAGRET DE CANARD

betterave, mûre, foin d'odeur

## DESSERTS

### CHOCOLAT

brownie, café, glace coureur des bois

### POIRE

meringue, amande,  
sorbet poire

### AGRUMES

feuillantine, yuzu, sorbet à l'orange

### ARGOUSIER

caramel, ganache chocolat et noisette,  
glace argousier



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