



TABLE D'HÔTE

Prix 125

ENTRÉES

VELOUTÉ DE PANAIS

salsifi, miel, pollen

PÉTONCLE DES ÎLES

pomme de terre, échalote, truffe noire

SALADE DE BETTERAVE

crème au raifort, bouleau, cameline

LAPIN DES CANTONS

risotto, moutarde, safran

CARAMELLE À LA COURGE

courge, raisin, sauge, Alfred le fermier

FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE

amande, airelle, sapin baumier, brioche feuilletée

PLATS

PITHIVIER

pomme de terre, champignon, bette à carde,
jus végétal

VEAU

racine de persil, topinambour, sapin, genévrier

RAVIOLO À LA RICOTTA FRAÎCHE

jaune d'oeuf, bette à carde, safran

BOEUF STERLING

pomme de terre, carotte, chou kale
pour un supplément de 15\$: foie gras poêlé

MORUE NOIRE DU PACIFIQUE

céleri rave, champignon sauvage, truffe du Québec
bouillon au kombu royal

PINTADE DE LA FERME KEGO

courge, salsifi, cerise de terre

DESSERTS

POIRE

ganache au vin rouge, grué de cacao,
sorbet poire

CHOCOLAT

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

COURGE

pain au maïs, argousier,
fleur de sel du Saint-Laurent

BABA AU RHUM

pomme, avoine,
pomme

FROMAGES QUÉBÉCOIS

à la place du dessert 14 | en plus du dessert 25

 **RELAIS & CHATEAUX**

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