



## ENTRÉES

### Huîtres - 26

Huîtres des Maritimes, mignonette et citron

### Potage du Jour - 15

Sélection de saison

### Salade d'Endives - 21

Bleu d'Élizabeth, pommes, pacanes

### Salade de Betteraves Fumées - 24

Chèvre du Domaine de Courval, miel, pollen, piment de gorria, vinaigrette à l'érable

### Pétoncles de La Côte-Nord - 26

Pétoncles cuits servis froids, salade de chou, vinaigrette au tamari & à l'érable, argousier, huile de cameline & gorria, sésame

### Rémoulade de Crabe Gaspésien - 27

Crabe, daikon, pommes, vinaigrette au sapin baumier, mayonnaise épicée

### Cromesquis de Porc - 28

Sauce aux épinards, jus de viande au vinaigre de sapin, chips de persil

### Poutine Abénaki - 19

Canard confit, champignons, sirop de bouleau, fromage en grain de Coaticook

## PLATS PRINCIPAUX

### Raviolo - 31

Ricotta maison, champignons confit, ail, jaune d'œuf coulant

### Prise du Jour - 52

Topinambours, cipolini, radis, jus de coquillage au safran

### Pétoncles Poêlées - 45

Steak de chou-fleur, suprême d'agrumes, sauce à l'huître

### Carré d'Agneau du Québec - 56

Duxelles de maitake, navets, betteraves, jus d'agneau au beurre noisette

### Burger Végétarien - 26

Galette de lentilles & aubergines, cheddar, laitue, tomates, cornichons, sauce BBQ

### Burger de Bœuf Sterling Vieilli - 29

Cheddar 1 an d'âge de Coaticook, laitue, tomates, cornichons, bacon, mayonnaise

### Contre-filet de Bœuf Wagyu - 59

Carottes, mille-feuille de pommes de terre, choux de Bruxelles, sauce béarnaise

*Veuillez noter que des frais administratifs optionnels de 2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition. Ce montant est intégralement alloué en pourboire au personnel de cuisine, en coulisses.*



*Servi aux heures du dîner et du souper*

## DESSERTS

### **LE PRINTANIER - 15**

Compote de rhubarbe, ganache au fenouil, sorbet framboise

### **POUDING CHÔMEUR - 15**

Compote de pomme, cidre, glace érable

### **LE DÔME - 15**

Ganache au sarrasin grillé, coulis de camerise, sorbet chocolat

### **Sélection de Fromages Québécois - 26**

Confiture de fruits de saison, noix, fruits

*Veillez noter que des frais administratifs optionnels de 2 % apparaîtront automatiquement sur votre addition. Ce montant est intégralement alloué en pourboire au personnel de cuisine en coulisses.*



**RELAIS & CHATEAUX**

**MICHELIN 2025**