



ENTRÉES

Potage du Jour - 15

Sélection de saison

Salade d'Endives - 21

Bleu d'Élisabeth, 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 choux, vinaigrette au tamari et à l'érable, argousier, huile de cameline et gorria, sesame

Rémoulade de Crabe Gaspésien - 27

Crabe, daikon, pommes, vinaigrette au 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 - 49

Topinambours, cipolini, radis, jus de coquillage au safran

Pétoncles Poêlées - 45

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

Pintade de la Ferme Sabot d'Or - 42

Poitrine farcie, courge, racine de persil, sauce Foie Gras

Burger de Bœuf Sterling Vieilli - 29

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

Filet Mignon de Boeuf Sterling - 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.

 **RELAIS & CHATEAUX**
MICHELIN 2025



Servi aux heures du dîner et souper

DESSERTS

Gâteau au Fromage - 15

Sorbet camerise, crumble au spéculoos

Igloo à la Poire - 15

Meringue, ganache foin d'odeur,
sorbet poire

Brownie & Caramel - 15

Enrobé de chocolat et éclats de pacanes,
chantilly au caramel, glace à l'érable

Sélection de Fromages Québécois - 24

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