



ENTRÉES

Huîtres - 26

Huîtres des Maritimes, mignonette et citron

Potage du Jour - 17

Sélection de saison

Salade de Tomates - 26

Tomates de Compton, pesto noisette, vinaigrette framboise, sorbet basilic

Gravlax de Truite - 27

Haricots verts, vinaigrette à la camerise, bleuets, amandes

Salade d'Asperges - 27

Sabayon d'agastache, oeuf parfait, croûtons

Rémoulade de Crabe Gaspésien - 27

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

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

Mélange de pois, huile d'herbes, citron confit à l'érable, beurre blanc livèche

Pétoncles Poêlés - 45

Fenouil rôti, suprême d'agrumes, émulsion de fenouil à la crème

Carré d'Agneau du Québec - 56

Courgettes, huile d'ail confit, sauce aux légumes grillés

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

Filet Mignon de Bœuf Sterling - 59

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

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 2026



Servi aux heures du dîner et du souper

DESSERTS

LE PRINTANIER - 15

Compote de rhubarbe, ganache au fenouil, sorbet framboise

SABLÉ BRETON - 15

Sablé breton fleur de sel, ganache fruits rouges et roses, sorbet fraise

ENTREMET CHOCO MENTHE - 15

Biscuit chocolat menthe, ganache menthe

Sélection de Fromages Québécois - 28

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

