



## UNE ODE AU QUÉBEC

Chaque saison apporte son lot de goûts, de couleurs et de textures à nos menus.



Notre cuisine raffinée, axée sur des ingrédients du terroir, est conçue avec inspiration et contient des notes de nostalgie, inspirées par l'enfance, vécue à la campagne, de notre chef Alexandre Vachon.



*“Nous partons de la conviction que la qualité de nos produits est essentielle à notre recette. Avec respect et patience, nous cultivons ce que nous pouvons dans notre jardin. En collaboration avec les producteurs de la région, nous mettons la nature à l'honneur sur la table.”*

*Alexandre Vachon*



Qu'il soit issu de l'agriculture, de la cueillette ou de la pêche, chaque produit figurant au menu est un hommage à la générosité du terroir et aux fournisseurs locaux, qui s'investissent avec passion dans leur production.



Notre propriété historique est nichée dans les contreforts des Appalaches depuis 1899, entourée de vastes forêts, de lacs étincelants et de belles rivières fraîches. Cette riche histoire nous relie aux générations qui nous ont précédées et nous incite à préserver la planète pour les générations à venir.

Découvrez la philosophie culinaire de notre restaurant via le code QR ci-dessous.





## OMNIVORE

Prix 195

*Accord sans alcool 80 - Accord de vins 100 - Prestige 180*

*Forfait demi-pension 70*

### OEUF DE LA CANNE BLANCHE

crabe, sabayon mousseux du Domaine Saint-Jacques, caviar

### PÉTONCLE

pétoncle des îles, choux rave, babeurre, curcuma, oursin

### TRUITE DES BOBINES

artichaut, topinambour, clavalier d'Amérique

### MAGRET DE CANARD

patate douce, argousier, foin d'odeur

### ROSSINI DE BISON

foie gras, truffe, sauce vin rouge

### FRAISE DU QUÉBEC

crème de La Pinte, lavande, sorbet

### INSPECTEUR GAMACHE

sapin, mélilot, lapsang souchong, argousier

 **RELAIS & CHATEAUX**

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