

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.”

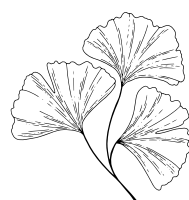
Alexandre Vachon

LE HATLEY

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.





OMNIVORE

205

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

Nourriture - Forfait demi-pension 70

OEUF DE LA CANNE BLANCHE

crabe, sabayon mousseux du Domaine de Bergeville, caviar sauvage

TRUITE

bette à carde, câpre de sureau, beurre blanc

LASAGNETTE

homard, maitake, bisque

CARDEAU

artichaut, poivron, gourgane

CANARD

betterave, airelle, foin d'odeur

FRAISE

rhubarbe, glace au sureau

INSPECTEUR GAMACHE

argousier, érable



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

