



# MENU

## VÉGÉTARIEN

160

### RÉCOLTE DE SAISON

panais, miel, pollen

### ŒUF DE CANE

sabayon mousseux domaine Saint-Jacques,  
caviar du Lac Saint-Pierre

### CAJOU

amande, camerise, brioche feuilletée

### CHITARRA GRANO ARSO

champignons sauvages, huile de genévrier

### PITHIVIER

courge, céleri rave, jus végétal

### GRANITÉ AUX AGRUMES

gin, glace à la menthe

### ARGOUSIER

caramel, réglisse, glace argousier

### MIGNARDISES

ACCORDS DE VINS 90 | ACCORDS PRESTIGE 160  
DEMI-PENSION: DÉCOUVERTE 70 | VÉGÉTARIEN 45

Ces menus sont servis pour l'entier des convives à la table.  
Veuillez noter qu'un frais optionnel de 2%, entièrement dédié au personnel en cuisine, sera ajouté à votre facture.  
Découvrez la philosophie culinaire inspirée du terroir de notre chef Alexandre Vachon via le code QR ci-dessous.

