



TABLE D'HÔTE

Prix 125

ENTRÉES

VELOUTÉ DE PANAIS

salsifi, miel, pollen

SALADE DE BETTERAVE

crème au raifort, bouleau, cameline

CARAMELLE À LA COURGE

courge, raisin, sauge, Alfred le fermier

PÉTONCLE DES ÎLES

oursin, chou-fleur, navet, miso

LE LAPIN DES CANTONS

risotto, moutarde, safran

FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE

amande, airelle, sapin baumier, brioche feuilletée

PLATS

AUBERGINE DE COMPTON

tomate, miel, herbes sauvages, piment gorria

RAVIOLO À LA RICOTTA FRAÎCHE

jaune d'oeuf, bette à carde, safran

FLÉTAN DE LA GASPÉSIE

céleri rave, champignon sauvage, truffe du Québec
bouillon au kombu royal

CERF DU SABOT D'OR

racine de persil, topinambour, sapin, genévrier

FILET DE BOEUF STERLING

patate, moelle, oignon, béarnaise

PINTADE DE LA FERME KEGO

courge, salsifi, cerise de terre

DESSERTS

POIRE

ganache au vin rouge, grué de cacao,
sorbet poire

COURGE

pain au maïs, argousier,
fleur de sel du Saint-Laurent

CHOCOLAT

ganache chocolat caramel, cacahuète,
fleur de sel, glace caramel

BABA AU RHUM

pomme, avoine,
pomme

FROMAGES QUÉBECOIS

à la place du dessert 14 | en plus du dessert 25

 **RELAIS & CHATEAUX**

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