



TABLE D'HÔTE

Prix 125

ENTRÉES

CONSOMMÉ DE CANARD

pétoncle, foie gras, pourpier

SALADE DE BETTERAVE

crème au raifort, bouleau, cameline

RISOTTO

artichaut, burrata, truffe noire

CHITARRA

coquillage, safran, piment gorria

TRUITE DES BOBINES

pomme de terre, oeuf de caille, herbes

FOIE GRAS DE LA CANARDIÈRE

amande, airelle, sapin baumier, brioche feuilletée

PLATS

PITHIVIER

pomme de terre, champignon, bette à carde, jus végétal

PORCELET DE LA FERME GASPOR

racine de persil, topinambour, cerise griotte

PÉTONCLE DES ILES

noisette, agnolotti, ail

BOEUF STERLING

pomme de terre, champignon, sauce vin rouge
pour un supplément de 15\$: foie gras poêlé

CARDEAU DE L'ATLANTIQUE

caviar, navet, moule

PINTADE DE LA FERME KÉGO

cipollini, carotte, agrume

DESSERTS

BABA AU RHUM

pomme, avoine, pomme

CHOCOLAT

caramel, miso, maïs soufflé

COURGE

agrume, pâte de brick,
glace au potimarron

POIRE

pain perdu à l'érable, glace au pain brioché,
crème anglaise à l'érable

FROMAGES QUÉBÉCOIS

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.