



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 de vins 90 - Prestige 160

PÉTONCLE DES ÎLES

nectarine, huile de sapin baumier



OEUF DE LA CANE BLANCHE

crabe, sabayon mousseux du Domaine Saint-Jacques, caviar



TRUITE DES BOBINES

pomme de terre, oignon, ail, clavalier d'Amérique



CAILLE DE LA FERME KEGO

courge, foin d'odeur, cerise de terre



ROSSINI DE BISON DE L'OUEST

foie gras, brioche, sauce vin rouge à la truffe



RAISIN DE L'ONTARIO

granité, verjus, eau de vie, sorbet



PAIN PERDU

fromage, poire, miel



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