



À LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras «St-Louis-de-Gonzague» | 33

Panais - camerises - cacao - shiitake

Pétoncle du Maine | 34

Salicorne - caviar mujol - argousier - sarrasin soufflé

Truite fumée du Manitoba | 29

Topinambours - groseilles - ikura - betteraves

L'œuf | 25

Champignons - gravelax de jaune d'œuf - truffe noire - croustilles de pain

Le tartare de bison de l'Alberta | 28

Ail noir - moutarde - épinette mariné

PLATS PRINCIPAUX

Cerf du Québec | 60

Courges - betteraves - gnocchis - airelles - sauce grand veneur

Pintade «Couvoir Pintabo» | 52

Chou-fleur au mélilot - carottes - Bruxelles - pleurotes - noisettes - jus au vinaigre du sureau

Le bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard | 64

Céleri rave - échalotes françaises - cassis - radis - polenta - sauce périgueux

Extra foie gras 70g - 20\$

Poisson du jour | 59

Chou rouge à la flamande - palourdes - pholiotes - rabiote - émulsion marine aux baies de genévrier

Épeautre | 43

Champignons laurentiens - tomme de Kamouraska - cresson

MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 185\$

Accord de vins (facultatif)

6 verres | 125\$

**Doit être sélectionné pour l'ensemble de la table*



**RELAIS &
CHATEAUX**

Chef Exécutif: Clément Hamy

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension.