



## TABLE D'HÔTE MIDI

2 services - 40\$

### ENTRÉES

#### *Velouté du jour*

**Tartare de bison de l'Alberta** (+5\$) - œuf de caille - pomme paille - sauce bourguignonne

**Chèvre chaud** - croustillant de chèvre - salade d'herbes croquantes - miel d'Anicet et lime

**Carpaccio de truite du Manitoba** (+4\$) - betteraves - poires - croustillant de tomme de Kamouraska

### PLATS PRINCIPAUX

#### *L'orge - airelles - épinards - vin rouge*

**Poulet de Cornouailles rôti** - gratin dauphinois - chou de Bruxelles - sauce chasseur

**Bavette de bœuf I.P.E** (+5\$) - frites - salade niçoise - beurre maître d'hôtel à la truffe

**Poisson du jour** (+4\$) - pétoncles - légumes - beurre nantais aux herbes salées

**Romaine grillée** - sauce César - parmesan - bacon - poulet croustillant

### SUGGESTIONS VINS

#### **Les Blancs**

**Reine Juliette** - Sauvignon Blanc, vin de pays D'Oc - 16\$ | 65\$

**Pinot Grigio** - Alpina, Pinot Grigio, Trentin Haut-Adige - 15\$ | 65\$

**Fazi battaglia** - Verdecchio, Les Marches - 12\$ | 45\$

**Moillard Coquillage** - Chablis, Bourgogne - 17\$ | 80\$

#### **Les Rouges**

**Fonterutoli** - Chianti classico, Toscane - 15\$ | 75\$

**Condado de Haza** - Ribera del Duero, Tempranillo - 16\$ | 80\$

**Demoiselle de Sociando-Mallet** - Haut-Médoc, Merlot-Cabernet - 19\$ | 90\$

*Chef Exécutif: Clément Hamy*

*Sous-chef: Emmanuel Lottin*



**RELAIS &  
CHATEAUX**

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