



MENU FORFAIT TEMPS DES SUCRES

Mise en bouche

Tourtière de canard confit à notre façon

Œuf de cane «À la canne blanche» 64 °C

Bacon à l'érable - émulsion de soupe aux pois

OU

Foie gras de canard «Rougié »

Déclinaison de pommes - chou rouge - sauce au cidre de glace

Porcelet «Gaspor»

Foie gras - érable - panais - betteraves marinées

OU

Lotte rôtie

Lard fumé - ragoût de fèves

Dessert

Érable - amélanchier - cèdre - chaga

Chef Exécutif: Clément Hamy
Sous-chef: Sébastien Bordeleau



**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.