

TABLE D'HÔTE

115

ENTRÉES

POTAGE DE CHAMPIGNON

glace stracciatella, ail noir

SALADE DE BETTERAVE

raifort, cameline, verjus

RISOTTO PRINTANIER

tête de violon, morille, ail

OEUF DE CANE

crabe des neiges, pain brioché,
sabayon au domaine Saint-Jacques

CAILLE

asperge, cresson, jus corsé

AGNOLOTTI

veau, moutarde, artichaut,
sauce béarnaise

PLATS

TOURTE DE LÉGUMES

courge, céleri rave,
truffe noire, jus végétal

AGNEAU DU BAS-SAINT-LAURENT

artichaut, tomate, tagete,
ail, jus d'agneau

HOMARD DE LA GASPÉSIE

totellini, asperge,
livèche, piment de gorria

BŒUF DE L'ÎLE DU PRINCE ÉDOUARD

pomme de terre, oignon,
sauce vin rouge

FLÉTAN PÊCHÉ À LA LIGNE

petit pois, gourgane,
laitue asperge, beurre blanc

PINTADE DE LA FERME KEGO

tête de violon, morille,
oignon, réduction de volaille

DESSERTS

LA POMME

sabayon au cidre et fleur de sel,
gel pomme et coriandre, sorbet pomme

CHOCOLAT - COUREUR DES BOIS

ganache chocolat caramel, sauce caramel,
glace au coureur des bois

LA POIRE

poire, génévrier, yogourt, sorbet

CAFÉ ET CAMERISE

mousse café et camerise, granola,
tuile de cacao

FROMAGES QUÉBÉCOIS

à la place du dessert 14 | en plus du dessert 25

Veillez noter qu'un frais optionnel de 2%, entièrement dédié au personnel en cuisine, sera ajouté à votre facture.
Nous privilégions les offres saisonnières et régionales pour minimiser notre empreinte environnementale.
Découvrez nos fournisseurs locaux qui constituent la pierre angulaire de cet engagement via le code QR ci-dessous.

