À LA CARTE

ENTRÉES

Le foie gras poêlé | 32$
Soupe aux pois - bajoue de porc - tuile à l'érable

Les bourgots | 26$
Concombre - crème sûre à l'aneth - blinis

La burrata | 23$
Poireaux confits - anchois - tuile de pain

Le tartare de boeuf | 27$
Vinaigrette pleurotes marinées - coeurs de canard grillés - salade de mais soufflé

La truite confite | 24$
Vinaigrette sapin et gingembre - yogourt sumac - piment maskinongé

PLATS PRINCIPAUX

Le lapin farci | 52$
Farce à la persillade - ragoût de fèves au lard - sauce à la tomate fumée

Le boeuf de l'Île-du-Prince-Édouard | 57$
Légumes grillés - arancini au nori - hollandaise à l'estragon

La perdrix | 52$
Chou grillé - pomme de terre - cuisse braisée

La tagliatelle | 45$
Bottarga de pétoncles - palourdes - moules - parmesan

L'arrivage du jour | prix du marché $
bette a carde - sauce au petit pois et lime - concombre grillés - bok choy

MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 165$

Accord de vins (facultatif)
6 verres | 120$

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

Chef exécutif: Marc-Antoine Lacasse

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.