



## À LA CARTE

### ENTRÉES

*Foie gras «Marieville» | 33*

Courge - griottes - pholiotés

*Pétoncle | 34*

Betteraves - pommes - caviar «Acadian Sturgeon»

*Esturgeon fumé «Lac St-Pierre» | 29*

Airelles - salsifis - estragon

*L'œuf de cane «À la canne blanche» | 25*

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

*Cerf rouge du Québec | 28*

Suvalik - œuf confit - poivre rose

### PLATS PRINCIPAUX

*Wapiti «Mountain creek farm» | 60*

Rutabaga - Bruxelles - camerise - gnocchi à la châtaigne - sauce arabica

*Lapin de St-Tite | 52*

Farci de foie gras - déclinaison de carottes - shiitake - raisin - jus à la réglisse

*Bison de l'Alberta | 64*

Racine de persil - pomme de terre - épinards - noisettes - amélanchier - sauce périgéoux

*Poisson du jour | 59*

Endives - moules marinées - salicornes - sauce Noilly et thé du Labrador

*Artichaut | 44*

Ricotta - truffe noire - champignons king

Extra foie gras 70g: 20\$

## 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*

*Sous-chef: Sébastien Bordeleau*

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

Merci de votre compréhension.