# À LA CARTE

## *ENTRÉES*

*Foie gras torchon «Marieville»* | *35*
Pollen - baies boréales - miel d'Anicet - vinaigre de cidre

*Pétoncle des Îles-de-la-Madeleine* | *36*
Asperges du Québec - agrumes - oursins

*Maquereau fumé* | *30*
Poireaux vinaigrette - estragon - fenouil - algues

*L'œuf de cane «À la canne blanche»* | *27*
Champignons - gravelax de jaune d'œuf - truffe - croustilles de pain

*Cerf rouge du Québec* | *30*
Suvalik - œuf confit - poivre rose

## *PLATS PRINCIPAUX*

*Agneau du Québec* | *63*
Ail des ours - carottes - gnocchi - jus à l'épinette

*Magret de canard «La Canardière»* | *57*
Griottes - céleri rave - bette à carde

*Bison de l'Alberta* | *67*
Morilles - asperges du Québec - pommes de terre fondantes - sauce Bordelaise à l'ail noir

*Poisson du jour* | *61*
Endives - moules marinées - salicornes - sauce Noilly et thé du Labrador

*Artichaut* | *45*
Ricotta - truffe - champignons king

Extra foie gras 70g: 20$

# MENU DÉCOUVERTE

Le Chef vous propose le menu découverte 7 services | 190$
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.