

## TABLE D'HÔTE

115

### ENTRÉES

#### **POTAGE DE RUTABAGA**

miso, érable, ail noir

#### **SALADE DE BETTERAVE**

raifort, cameline, verjus

#### **RISOTTO PRINTANIER**

morille, straciatella, ail

#### **OEUF DE CANE**

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

#### **FOIE GRAS**

amande, camerise,  
chocolat, brioche feuilletée

#### **AGNOLOTTI**

veau, moutarde, artichaut,  
sauce béarnaise

### PLATS

#### **RAVIOLO**

jaune d'œuf, ricotta, champignon,  
algue, huile de truffe du Québec

#### **AGNEAU DE MARTINVILLE**

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

#### **TOURTE DE LÉGUMES**

courge, céleri rave,  
truffe noire, jus végétal

#### **BŒUF DE L'ÎLE DU PRINCE ÉDOUARD**

pomme de terre, oignon,  
sauce vin rouge

#### **MORUE NOIRE**

chou-fleur, agrume, beurre blanc

#### **PINTADE DE LA FERME KEGO**

tête de violon, morille,  
oignon, jus de volaille

### DESSERTS

#### **AGRUMES**

espuma au mélilot, riz sauvage croquant,  
glace à la menthe

#### **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.

