



LA TABLE

Situé dans Le Pavillon, découvrez une expérience culinaire chaleureuse avec notre menu dégustation en 4 services, conçu avec soin et créativité par notre chef Frédéric Boucher. Chaque plat, élaboré selon les produits de saison disponibles, est une surprise pour vous faire voyager au cœur des saveurs locales et offrir une expérience gastronomique hors du commun.

~ MENU DÉGUSTATION ~

**réservation obligatoire*

****disponible le soir, les jeudis et vendredis***

Topinambour, stracciatella du Québec,
shiitakés, câpres de sureau

&

Agnolotti à l'anguille fumée,
cime di rapa, beurre blanc

&

Canard de la Ferme La Caboche, prunes,
betterave, chou rouge, jus corsé

&

Sorbet à la capucine, ganache au yogourt,
érable, meringue au raifort

****menu à titre indicatif***

75\$* / personne

**hors taxes et service*

+45 \$ / personne pour accord mets-vin

- Boissons non alcoolisée, bulles, vin blanc, vin rouge et bières disponibles à la carte -

LA CARTE DES VINS

**Nous avons développé de belles collaborations avec les vignobles du Québec afin de vous proposer une carte des vins exclusive. Voici les meilleures bouteilles de nos artisans vignerons qui pourront être dégustées.*

~ LES BLANCS ~

Riesling, Domaine Labranche, Montérégie, Québec
riesling

11 \$ / verre
68 \$ / bouteille

Bâtard Blanc, Domaine Polisson, Basses-Laurentides, Québec
chardonnay, st-pépin, acadie blanc

11 \$ / verre
68 \$ / bouteille

~ LES ROUGES ~

Rouge Classique, Domaine Labranche, Montérégie, Québec, 2025
frontenac

9 \$ / verre
45 \$ / bouteille

Bâtard, Domaine Polisson, Basses-Laurentides, Québec
gamay, pinot noir, marquette

11 \$ / verre
68 \$ / bouteille

~ LES BIÈRES ~

**en canette*

Microbrasserie L'Octant, Rimouski

La Toucan, niera 9.50 \$

La Pislmer, pilsner 8.50 \$

La Géante Rouge, rousse 8.50 \$

Microbrasserie La Fabrique, Matane

Matane Pilsen, pilsner houblonnée 8.50 \$

L'Esperanza. ipa 9 \$

Microbrasserie Pit Caribou, Anse-à-Beaufils

La Blonde de L'Anse, blonde 8.75 \$