



# 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 Frédérick 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***

Crudo pétoncle des îles - shishito - persil  
tomate - consommé  
pain au levain - beurre à la moëlle

&

Flamiche chanterelles - pesto - tournesol  
tomme du kamouraska

&

Agneau aubergine laquée - artichaut mariné  
ail noir - jus - caméline

&

Maïs gâteau au beurre noisette - confiture  
lactaire d'érable - pop corn

***\*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 -**