
Service aux chambres

ENTRÉES

Salade César de chou frisé

jeune chou frisé, vinaigrette maison, morceaux de bacon croustillant,
croûtons (ajout de poulet 12, de steak 24)

18

Salade du jardin

mélange de laitues, carottes, tomates, concombre, vinaigrette maison

18

Soupe à l'oignon fermenté

champignons garum fumés maison, bouillon de veau,
oignons caramélisés, fromage gruyère vieilli, baguette,
oignons sucrés marinés en pétales

19

Frites Yukon

pommes de terre Yukon

16

PLATS SIGNATURES

Steak et frites

paleron de bœuf, jus de vin rouge, frites maison, légumes du marché

52

Bucatini Amaticiana

guanciale, sauce épicée aux tomates grillées,
fromage romano

36

Burger Chuck

fromage cheddar, sauce du château, laitue râpée, frite à la truffe

34

Saumon poêlé

riz basmati, velouté, légumes du marché

42

Fromages & charcuteries

choix de 2 items pour 32, 4 items pour 52, 5 items pour 66

Fromages de l'Ontario

Brebis : Verona (style pecorino), Highland Blue, Ompah (croûte lavée)
Vache : Fleur en lait (style St-Paulin), Lankaaster veilli (style gouda),
Blue Elizabeth, Grand Trunk (style gruyère)
Chèvre : Capri Ella (style tilsit), Amazing Grey (style gruyère)

Charcuteries de l'Ontario

Bœuf : Black Angus Bresaola, Slinzega
Porc : salami épicé Iberico de Bellota, Lonzino, salami Hunter's
Autres : saucisse d'agneau, saucisse de canard Colton

Desserts

Crème brûlée à la fève tonka

éponge à la figue

16

Financier à l'espresso et aux amandes

Purée de pommes et de canneberges

14

Gâteau au chocolat sans farine

effiloché chocolat opalin, compote de cerises aigres

14