

Le menu Dégustation

En prélude

Tartinette de foie gras truffé au torchon, chutney à l'érable et raisins

(Prémices d'avril, vin de sève d'érable, Domaine Acer, Bas St- Laurent 2011)

En guise d'entrée

Tranche de foie gras poêlé, mistelle de poire & sa belle caramélisée

(Domaine Tariquet, « Premières Grives, VDP des Côtes de Gascogne, 2012)

La suite

Farandole des produits de notre fumoir, confitures maison & condiments de saison

(Glenlivet, 12 ans, Single Malt)

La Chaudronnée

Gaspacho à la fraise & sa glace au cèdre

Le Trou Normand

Je suis tombé dans les pommes

La signature de l'auberge

Longe de cerf à la Grand veneur et langoustines à la homardine,

choux farci aux lardons, riz noir et légumes de saison

(Pinot Noir, La Crema, Sonoma Coast, Ca., 2012 ou Pinot Grigio, Borgo SanDaniel, Isonzo dell Friuli 2011)

Si l'appétit vous en dit

Petite assiette de fromages Charlevoisien & pain maison

(Fado, 2007)

Pour terminer en Beauté

Fondant aux deux chocolats et sa glace maison

(Fragoli, liqueur de fraises des champs)

89\$ par personne

129\$ avec sélection de vins d'accompagnement

Les taxes et frais de service sont automatiquement ajoutés à la note