

# Le menu de saison

## En prélude

*La mise en bouche du moment*

## En guise d'entrée

*Tartiflette de saumon fumé & pommes de terre bleues, gratin au suisse de St-Fidèle, filet de béchamel*

\*\*

*Marinade de truite farcie aux fruits de mer, vinaigrette à la mangue, salade d'algues et caviar de poisson volant*

\*\*

*Balotine d'émeu de St-Urbain, glace de viande aux griottes & parfum de Gingembre*



\*\*

*Tartare de bœuf façon Bohémienne, Migneron fumé, croutons à la tomate séchée & olives vertes*

\*\*

*Farandole des produits de notre fumoir, confitures maison & condiments de saison 7\$*

\*\*

*Duo de foies gras en terrine & torchon truffé, gelée de Dame Prune 7\$*

\*\*

*Tranche de foie gras poêlé, mistelle de poire & sa belle caramélisée 8\$*

## La Chaudronnée

*Potage du jour*

\*\*

*Soupe de poisson, croustillant au safran*

\*\*

*Gaspacho à la fraise & son sorbet au cèdre*

\*\*

*Verdurette gourmande aux herbes du jardin*

## Les Trois Normands

*Inspiration aux pommes des vergers Pednault 2\$*



\*\*

*Calvados Boulard X.O. 6\$*

\*\*

*Je suis tombé dans les pommes 8\$*

# La signature de l'auberge

*Le plat du moment*

\*\*

*Goujonnettes d'Omble de Fontaine de M. Benoit, lit d'épinards & julienne de légumes, liaison au mout de pommes de l'Ile aux Coudres*



\*\*

*Filet de veau du Québec à la Orloff, purée au curcuma, Bok choy & endives braisées*

\*\*

*Magret de canard laqué de la Montérégie, liaison aux atokas & érable, poireaux frits*

\*\*\*

*Mignon de bœuf Angus, réduction à la Vache Folle & pommes de terre persillées 6\$*



\*\*

*Longe de cerf rouge des Appalaches aux bleuets, purée de céleri rave & chou farci 8\$*

## Nos assiettes de fromages du Québec

*Trilogie de fromages fins de Charlevoix 12\$ / Grande ronde de St-Uguzon 17\$*



## Pour terminer en Beauté

*Dessert du jour*

*Tarte au fromage de chèvre et bananes,  
Trio de sorbets maison & fruits de saison  
Fondant aux 2 chocolats & son sorbet au café 2\$*

**55\$ par personne**

*La table d'hôte comprend la mise en bouche du moment, un choix dans les entrées, choix de potage ou salade dans la chaudronnée, choix de plat principal dans la signature de l'auberge, notre choix de desserts & café. Certains suppléments sont applicables.*

## Pour les plus petits appétits...

*Il est possible d'opter pour le menu en formule à la carte*

*Aussi offert...*

*Le grand menu dégustation 7 Services @ 89\$ par personne*

*39\$ de supplément pour les clients avec le forfait incluant le souper*

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