



## Table d'hôte

**Martin Lussier, Chef exécutif**  
**Yves Desrosiers, Maître d'hôtel**

---

1000, chemin de la Montagne Coupée

St-Jean-de-Matha, Québec

450-886-3891, 800-363-8614

## **Le Potage / Soup**

### **Potage du moment**

Soup of the day

## **Les Entrées / Appetizers**

### **La verdure / Greens**

**César maison, tuile de fromage Victor & Berthold de la fromagerie  
Du Champ à la Meule et croûtons**

House Caesar salad, Victor & Berthold cheese tile from Du Champ à la Meule and garlic  
croûtons

### **Boeuf / Beef**

**Tartare de bœuf AAA à la façon de l'Auberge  
Servi avec chips maison au gras de canard**

AAAbeef tartar

With duck fat house chips

### **Le foie gras / Foie gras (supplément 12\$)**

**Torchon de foie gras, sauce à la figue et au cidre de glace,  
Servi avec croûtons de pain plat**

Torchon of foie gras, served with figs and ice cider gravy

### **Saumon/Salmon**

**Tartare de saumon coco curry et son croquant épicé**

Coco curry salmon tartar and it's spiced crisp

### **Fruit de mer/ Seafood**

**Poêlée de pétoncles au jus de safran et au poivre de Sechawn**

Pan sauteed scallops with safran juice and Sechawn pepper

### **Le Végé/Vegetarian**

**Baluchon d'épinards, poivron rouge et fromage Laracam**

**de la fromagerie Du Champ à la Meule et son coulis aux pommes et calvados**

Spinach baluchon, red pepper and Laracam cheese with is apple and calvados coulis

## Les plats principaux / Main courses

### Notre spécialité/Our specialty

**Grillade de contre-filet injectée au beurre de cognac (8oz),  
sauce bourbon et lardons  
(10 oz supp. 4\$) (12 oz supp. 8\$)**  
(8oz)Grilled steak injected with cognac butter, bourbon and bacon sauce  
(10 oz supp. 4\$) (12 oz supp. 8\$)

### Les pâtes / Pastas

**Penne au canard confit, sauce crème et demi glace aux champignons sauvages de l'Abbaye  
et au fromage fêtard de la fromagerie Du Champ à la Meule**  
Penne with duck confit, cream sauce and demi-glace  
with mushrooms from the Abbaye and Fêtard cheese

### Le bœuf/ Beef

**Tataki de bœuf AAA aux sésames deux couleurs, salade croquante aux épinards  
won ton frit, carotte et cashew**  
Tataki of AAA beef with 2 color- sesame seeds,  
crispy spinach salad with fried won ton, carrot and cashews

### Le poisson/ Fish

**Filet de saumon en croûte de coriandre et sa sauce crémeuse au vin blanc et basilic**  
Salmon filet in coriander crust and white wine basil creamy sauce

### Volaille/Poultry

**Suprême de pintade, manchon grillé et sa sauce aux bleuets de la Bleuetière Royale**  
Guinea fowl supreme, grilled wing, sauce made of blueberries from La Ferme Royale

### Le porc/ Pork

**Carré de porc de la ferme Cochon cent façons  
sauce en gelée de porto de Miel Morand**  
Rack of pork from Cochon cent façons, Port wine jelly sauce from Miel Morand

### Le Végé / Vegetarian

**Sauté de tempeh façon général Tao servi sur vermicelle de riz**  
Tempeh sauteed general Tao's way served on rice vermicelli

### Le choix du chef/Chef's choice

**Inspiration du moment**

Inspiration of the moment

## L'Intermède / Interlude

### « Le Victor et Berthold », Fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes

**Nommé en mémoire du grand-père et d'un oncle du fromager, le Victor et Berthold est le fromage vedette de la fromagerie. Ce fromage de vache fait de lait cru à pâte semi-ferme se distingue par sa longueur en bouche et son goût de petit lait.**

Named in honour of the cheese maker's grandfather and uncle. Victor and Berthold is this cheese dairy's star product. This raw cow's milk semi-soft cheese is renowned for its length on the palate and its aftertaste of whey.

### « Le Fêtard », Fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes

**Ce fromage à pâte ferme, fait de lait cru de vache, a comme particularité d'être lavé à la bière Maudite. Affiné pendant un période minimale de 100 jours, le Fêtard est considéré comme un vrai bijou de notre terroir!**

This firm cheese, made from raw cow's milk, is noted for its rind, washed with Maudite beer. Aged for a minimum time is considered to be a true showpiece of our terroir.

### « Le Rassembleu », Fromagerie de la Table Ronde, Sainte-Sophie

**Le Rassembleu est un fromage biologique à pâte persillée fait de lait cru de vache. Malgré sa croûte sobre, sa douceur inattendue séduit tous les amateurs de fromage : autant le fin gourmet qui aime sa subtilité que l'amateur qui goûte un bleu pour la première fois . Voilà l'effet Rassembleu !**

Le Rassembleu is a blue-veined organic cheese made from raw cow's milk. Despite the appearance of its rind, it is unexpectedly mild, appealing to all cheese lovers-from the discerning gourmet with a taste for subtlety to the newcomer tasting blue cheese for the first time. That is the Rassembleu's difference!

### « Le Sabot de Blanchette », Fromagerie La Suisse Normande, Saint-Roch-de-l'Achigan

**On reconnaît ce fromage de chèvre fermier par sa jolie forme pyramidale recouverte d'une croûte naturelle crapaudée. Sa pâte molle se transforme en bouche en un velouté crémeux d'une belle longueur, on y dénote une finale explosive.**

This firm goat cheese can be recognized by its beautiful pyramid shape, covered with a natural coarse rind. Its soft texture becomes velvety and creamy in the mouth with a lingering taste that develops into an explosive finale.

### « Les Métayères », Fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes

**Fromage au lait thermisé de pâte pressée non cuite. Façonné en meules de 3 kilos, il est affiné pendant 3 mois. Son goût très fruité lui donne une saveur douce mais bien prononcée. Il est moelleux et raffiné. Un fromage dénommé « Les Métayères » en hommage à ces femmes qui, des siècles durant, ont fait fonctionner la ferme, véritable poumon de subsistance de la communauté.**

Non-cooked, pressed paste cheese made from thermised milk. Formed into 3 kg rounds, it is aged for 3 months. Its fruity flavour gives it a mild, yet pronounced taste. It is soft and refined. Named "Les Métayères" in honour of the women who, for centuries, ran the farm, the true heart of the community's subsistence.

**3 fromages / 13.95\$ : 90 gr.**

**4 fromages / 17.95\$ : 120 gr.**

**5 fromages / 21.95\$ : 150 gr.**

**Taxes et service en sus**

## **Les desserts / Desserts**

### **Le chocolat / Chocolate**

**Gâteau Boston chocolat & caramel à la fleur de sel**  
Chocolate & caramel Boston cake with flower of salt

### **La tarte / Pie**

**Tartelette Dulce de Leche marquise et crème fondue**  
Dulce de Leche tartlet

### **La crème brûlée**

**Crème brûlée du moment**  
Crème brûlée of the moment

### **La mousse / The mousse**

**Étagé de mousse aux petits fruits et vanille fraîche**  
Layered berry mousse and fresh vanilla,

### **Les fruits / fruits**

**Verrine d'agrumes, crème anglaise à la noix de coco**  
Citrus and coconut custard verrine

**49.00\$/ personne, taxes et service en sus**

**49.00\$/ person, taxes and gratuities not-included**