

Menu table d'hôte

3 services : potage, plat principal, dessert **52**

4 services : potage, entrée, plat principal, dessert **65**

5 services : potage, entrée, entremet, plat principal, dessert **75**

Potage ou salade

À la carte — 8 \$ —

Entrées

À la carte — 15 \$ —

Salade césar de l'auberge

Tataki de thon

Tartare de boeuf

Chèvre, poires, miel, amandes grillées, thym frais

Ravioli de boeuf braisé

Sur court bouillon au Cabernet sauvignon

Calmar poivre

Beurre lime téquila Caumont (Québec)

Ce menu a été composé avec le souci d'encourager les artisans tant locaux, régionaux que provinciaux. Pour en savoir plus au sujet de nos partenaires n'hésitez pas à demander à votre serveur ou serveuse

Plats principaux

À la carte — 35 \$ —

Filet de morue en croûte de pomme de terre

Sauce crème sauvignon, citron grillé, et échalotes vertes,
Parmigiano Reggiano, riz de choux-fleur, curcuma et légumes de saison

Pavé de boeuf braisé à la bière

Demi-glace, servi avec gratin, carottes, oignons perlés et légumes de saison

Poitrine de poulet grillé

Marinade maison, demi-glace Chardonnay, estragon
Servi avec gratin, carottes, oignons perlés et légumes de saison

Pappardelle aux moules, bacon, chorizo

Sauce crème riesling, échalote verte, Parmigiano Reggiano

Moussaka végétan

(Sans lactose, sans gluten)

Tempeh assaisonné, aubergines grillées, pomme de terre,
lait d'amande, huile de coco, farine de riz, fromage végétan
Servi avec carottes, oignons perlés et légumes de saison

Tartare en repas

Chèvre, poires, miel, amandes grillées, thym frais

Desserts

À la carte — 10 \$ —

Pyramide aux amandes et chocolat croquant

Une onctueuse mousse au chocolat sur un croquant au chocolat
et de sucre aux amandes

Gâteau matcha sans gluten

Poudre d'amande et thé vert Matcha du Japon, couleur verte caractéristique
du thé vert Matcha, parsemé de graines de sésames grillées.

Torta amaretto

Gâteau éponge trempé dans la liqueur d'Amaretto, rempli de crème
chantilly à l'Amaretto, de noisettes hachées, le tout garni de crème chantilly
zuppa anglaise et de biscuits amaretti.

Torta della nonna

Pâte sablée croustillante et tendre, remplie à la crème pâtissière
et garnie de pignons de pin, d'amandes et de sucre à glacer.

Gâteau fromage, yaourt et framboises

Un somptueux mélange de gâteau fromage au yogourt grec
enlacé de vraie purée de framboises