

Table d'hôte

Les entrées & Appetizers

Prix à la carte

Salade tiède d'épinards, pétoncles, lardons et fromage 1608 14 \$
Lukewarm spinach salad with scallops, lardoons and 1608 cheese

Assiette de saumon fumé à l'auberge et beignet de crabe, mayonnaise à la lime et câpres frits, gelée d'ananas à la coriandre 16 \$
Homemade smoked salmon and crab cake, lime mayonnaise and fried capers, pineapple jelly with coriander

Caille fondante sauce aux champignons 16 \$
Boneless quail with mushroom sauce

Os à moëlle rôti, sauté d'escargots au chorizo de chez Les Viandes Biologiques de Charlevoix, sauce au fromage de chèvre 16 \$
Roasted marrow bone, sautéed snails with chorizo from Les Viandes Biologiques de Charlevoix, sauce with goat cheese

Poêlée de foie gras de La Ferme Basque, réduction de Grande Glace, compote de pommes et rhubarbe 28 \$
(supplément de 13\$ en table d'hôte)
Seared foie gras, Grande Glace reduction, apple and rhubarb compote (\$13 extra in Table d'hôte)

Les potages & Soups

Marmite du moment 8 \$
Soup of the day

Crème d'oignons doux caramélisés à la dominus Vobiscum, Hercule de la Laiterie Charlevoix 12 \$
(supplément de 4\$ en table d'hôte)
Caramelized onion cream with Dominus Vobiscum beer and Hercule cheese (\$4 extra in Table d'hôte)

Mesclun de saison, Tomme d'Elles et petits fruits, crémeuse au vinaigre balsamique et érable 11 \$
Mixed salad, Tomme d'Elles cheese with small fruits, balsamic and maple creamy vinaigrette

La délicatesse de la maison *The inn's delicacy*

Glace aromatisée

Flavoured ice

Trou Normand

(supplément de 4\$ en table d'hôte)

Calvados

(\$4 extra in Table d'hôte)

8 \$

Les Plats *Main Courses*

Plat du jour selon l'inspiration de la brigade

Dish of the day according to the inspiration of the kitchen team

34 \$

Magret de canard de La Ferme Basque, sauce au porto et salsa de truffes

*ajout de foie gras poêlé pour 7 \$

Duck breast from La Ferme Basque with porto sauce and truffle salsa

*add seared foie gras for \$7

37 \$

Filet d'omble chevalier de la pisciculture de Charlevoix et crevettes, sauce aux agrumes et coriandre, risotto crémeux au parmesan

Arctic char filet from Pisciculture Charlevoix and shrimps, citrus and coriander sauce, creamy risotto with parmesan

34 \$

Noix de ris de veau croustillante sauce aux tomates séchées, basilic, prosciutto et parmesan

(supplément de 5\$ en table d'hôte)

Crispy veal sweetbreads with dried tomatoes, basil, prosciutto and parmesan sauce

(\$5 extra in Table d'hôte)

44\$

Filet mignon de bœuf grillé sauce au cognac et échalotes frites, accompagné de purée de pomme de terre façon aligot au Migneron de Charlevoix

(supplément de 5\$ en table d'hôte)

*ajout de foie gras poêlé pour 7\$

Beef filet mignon in a cognac sauce, fried shalots, with mashed potatoes à la façon aligot au Migneron de Charlevoix

(\$5 extra in Table d'hôte)

*add seared foie gras for \$7

47 \$

Galet de pois chiches à l'indienne sur orzo aux agrumes

Indian chickpea pebble on citrus orzo

30\$

Desserts

<i>Crème brûlée du moment</i> Crème brûlée of the day	12 \$
<i>Baluchon de Fleurmier de la Laiterie Charlevoix flambé au Sortilège et sirop d'érable</i> Baluchon de Fleurmier from Laiterie Charlevoix flambé with Sortilège and maple syrup	14 \$
<i>Dessert de saison selon l'inspiration des pâtisseries</i> Dessert of the season according to the inspiration of the pastry cook	12 \$
<i>Tarte au sucre de l'auberge</i> Home made sugar pie	12 \$
<i>Sorbets et glaces maison</i> Home made ice creams and sorbets	10 \$
<i>Assiette de fromages affinés de Charlevoix et du Québec</i> (supplément 5\$ table d'hôte) Quebec and Charlevoix cheese plate (\$5 extra in Table d'hôte)	15 \$



60 \$ par personne plus services et taxes

Les frais de service de 15 % et les taxes seront ajoutés à votre facture

\$ 60 per person plus service & taxes

15 % service charge and taxes will be added on your bill

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, avisez votre serveur

If you suffer from food allergies, please notify your server

Par respect pour les autres convives, nous vous prions d'éteindre la sonnerie de votre cellulaire
In order to respect other guests, please turn off your cell phone