

Table d'hôte

Entrées & Appetizers

Prix à la carte

<i>Duo de saumon fumé et gravlax de l'Auberge, Mayonnaise à la lime, câpres frits et croûtons</i> Homemade smoked salmon and gravlax duo, lime mayonnaise, fried capers and croutons	25\$
<i>Escargots poêlés à la fleur d'ail, sauce fromage bleu, Le Ciel de Charlevoix, poire au Porto</i> Sautéed snails with garlic butter, sauce blue cheese, Le Ciel de Charlevoix, port pear	19 \$
<i>Caille fondante sauce aux champignons</i> Boneless quail with mushroom sauce	20 \$
<i>Mesclun de saison, Tomme d'Elles et petits fruits, crèmeuse au vinaigre balsamique et érable</i> Mixed salad, Tomme d'Elles cheese with berries, balsamic and maple syrup creamy vinaigrette	15 \$
<i>Assiette dégustation de Charlevoix</i> (supplément de 7\$ en table d'hôte) Charlevoix gourmet tasting plate (\$7 extra in Table d'hôte)	28 \$
<i>Terrine de foie gras de la Ferme Basque mariné à la Pomme de Glace des vergers Pedneault, Chutney maison</i> (supplément de 9\$ en table d'hôte) Foie gras terrine from "la ferme Basque" marinated to Pomme de Glace from Vergers Pedneault, house chutney (\$9 extra in Table d'hôte)	33 \$

Potages & Soups

<i>Marmite du moment</i> Soup of the day	13 \$
--	--------------

Délicatesse de la maison *Inn's delicacy*

Prix à la carte

Trou Normand

13 \$

L'heure de pomme Michel Jodoin
(supplément de 7\$ en table d'hôte)
(\$7 extra in Table d'hôte)

Les Plats *Main Courses*

Magret de canard poêlé de la ferme Basque, purée de légumes racines et pleurotes, sauce à la truffe

42 \$

Pan roasted duck breast from "la ferme Basque",
roasted vegetables purée, truffle sauce

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

40 \$

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

Ris de veau croustillant à la noisette, embeurrée de chou rouge, légumes de saison, sauce à l'érable

49 \$

(supplément de 5\$ en table d'hôte)

Crispy hazel nuts sweetbread, red buttered cabbage,
seasonal vegetables, maple sauce
(\$5 extra in Table d'hôte)

Filet mignon de bœuf AAA, pomme de terre Gabrielle sautées, sauce poivre vert

59 \$

(supplément de 10\$ en table d'hôte)

Beef filet mignon AAA, sauted Gabrielle potatoes,
green peppercorn sauce
(\$10 extra in Table d'hôte)

Assiette Végétarienne

36 \$

Vegetarian plate

*Ajoutez un foie gras poêlé sur votre plat pour 9 \$
ou 3 crevettes pour 7\$

*add pan-fried foie gras on your meal for \$9
or 3 shrimps for 7\$

Desserts

Prix à la carte

*Fondant chocolat au piment de Gorria et
caramel de beurre salé, coulis de fruits rouges
glace mascarpone* **16 \$**

Chocolat fondant Gorria pepper and salted butter caramel,
fruits coulis, mascarpone ice cream

Tarte au sucre de l'Auberge **16 \$**
Home made sugar pie

*Baluchon de Fleurmier de la Laiterie Charlevoix
flambé au Sortilège et sirop d'érable* **18 \$**

Fleurmier Baluchon from Laiterie Charlevoix flambéed
with Sortilège and maple syrup

*Assiette de fromages affinés de Charlevoix
et du Québec* **22 \$**

(supplément 7 \$ table d'hôte)

Quebec and Charlevoix cheese plate

(\$ 7 extra in Table d'hôte)

Sorbets et glaces maison **14 \$**

Home made ice cream and sorbet



79 \$ par personne plus services et taxes

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

\$ 79 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