

Menu de la soirée

Préambule

Amuse-bouche du Chef Aubergiste Philip Rae

Entrées

Canard fumé maison

Asperges vertes en salade, vinaigrette à l'orange

Terrine de gibiers

épices et fruits séchées, confit d'oignons rouges et poivrons vert

Coupe de saumon et d'esturgeon fumés

en méli-mélo à la pomme et au cheddar

Tartare de bœuf

à ma façon, julienne de légumes frits un peu cajun

Fromage païlasson

salade de betteraves à la menthe

Crème brûlée au foie gras

truffé de poïres, givrée de sucre à l'anis étoilée

Tataki de thon

légumes marinés au gingembre et soya * 3

Potage et Salade

Potage inspiré des produits du marché

Salade mesclun au vinaigre balsamique blanc

Pauses fraîcheurs

Granité de fruits de saison

Élixir du Verger Bilodeau à notre façon

*Supplément pour la table d'hôte de nos invités - Taxes et service en sus

Les Principaux

Bavette de veau

beurre citron, frites et mayonnaise maison à l'échalote grise

Pavé de saumon

Garniture de fenouil, mangues, citron et pamplemousses

Cuisse de canard confite

épinards en salade fraîcheur du chef, vinaigrette à l'érable et fraises

Pétoncles à la nage

Brunoises de légumes au safran et saumon fumé

Mignon de bœuf

en robe de fines herbes séchés, coulis de poivrons rouges et cubes de Feta

Magret de canard

Champignons au vin rouge, sauce porto et foie gras

Ris de veau et crevettes du nord

pommes et prosciutto, crémeuse à la moutarde d'estragon

Côtelette de cerf

Canneberges glacées au miel, sauce poivrade à l'argousier et pistaches rôties *9

Assiette de fromages de nos affineurs québécois

Dégustation d' un morceau * 7

Dégustation de trois morceaux * 19

Dessert

Bouchées sucrées des Aubergistes

.Glace aux fruits, shooter de mousse à la pomme et à l'érable, gâteau chocolat noisettes 6

Boissons chaudes

Café filtre

Espresso

Allongé

Cappuccino

Bol café

Tisane ou thé

♪ Inclus pour nos invités de l'auberge *Supplément pour la table d'hôte de nos invités - Taxes et service en sus