

Table d'hôte



Entrées • Appetizers

Salade tiède d'épinards, pétoncles, lardons, 1608 de La Laiterie Charlevoix

Lukewarm spinach salad, scallops, lardons and 1608 cheese



Tartare de saumon frais et fumé à l'auberge, salade wakamé aux sésames et tobiko

Salmon tartare, wakame salad and tobiko

Mesclun de saison, Tomme d'Elles et petits fruits, crémeuse au vinaigre balsamique et érable

Mixed salad, Tomme d'Elles cheese, fruits, balsamic and maple creamy vinaigrette



Rouleau de printemps aux crevettes nordiques, suprêmes de pamplemousse et menthe fraîche

Northern shrimps spring rolls, grapefruit supreme and fresh mint

Déclinaison de foie gras — 9 \$

Selection of foie gras delights — \$ 9



Caille fondante aux champignons

Boneless quail with mushrooms

Escargots poêlés à la fleur d'ail, poire pochée au Porto, Ciel bleu de Charlevoix

Snails sautéed with garlic flower, port pear, Charlevoix blue cheese



Poêlée de foie gras de La Ferme Basque, réduction de Grande glace, compote de pomme et rhubarbe — 18 \$

Seared foie gras, Grande Glace reduction, apple and rhubarb compote — \$ 18



Potages • Soups

Marmite du moment

Soup of the day

Chaudrée de moules au maïs et lardons façon 3 Canards

3 Canards' chowder of mussels with corn and lardons



La délicatesse de la maison • The Inn's delicacy

Glace aromatisée

Flavoured ice

Trou Normand — 4 \$

Calvados — \$ 4



Certifié Table agrotouristique
de Charlevoix



Plat végétarien
Vegetarian plate



Les Plats • Main Courses

Médailillon de veau aux brisures de noisettes, vin de Muscat

Veal medallion with chopped hazelnuts and Muscat wine

Magret de canard de La Ferme Basque au porto et poêlée de pleurotes

Hot duck supreme from La Ferme Basque, port sauce and oyster mushrooms



Filet mignon de bœuf AAA flambé au Cognac — 7 \$

AAA beef tenderloin, flambéed in Cognac — \$ 7

Cerf rouge du Québec grillé, poêlée de foie gras, gelée de cèdre maison — 10 \$

Grilled Quebec red deer, seared foie gras and our own cedar jelly — \$ 10

Noix de ris veau croustillante flambée au Calvados, gnocchis au parmesan, prosciutto et huile de truffe

Veal sweetbreads flambéed in Calvados, parmesan gnocchis, prosciutto and truffle oil

Filet de barramundi à l'unilatéral, crevettes et pétoncles poêlés, risotto de pois verts, huile d'aromates

Seared barramundi, scallops and shrimps, green peas risotto

Mi-cuit de thon en croûte de sésame, huile de basilic citronnée

Sesame crusted tuna mi-cuit and citrus basil oil

Cromesquis de tofu, poivron rouge épicé, vermicelles aux légumes grillés

Tofu cromesquis, spiced red pepper coulis and grilled vegetables



Desserts • Desserts

Tarte au sucre de l'Auberge, yogourt glacé à la confiture de lait

Sugar pie with frozen yogurt and milk jam

Crème brûlée du moment

Today's crème brûlée

Sorbet et glace maison

Home made ice cream and sorbet

Tentation au chocolat

Chocolate temptation

Fleurmier de Charlevoix, liqueur de Sortilège et sirop d'érable

Fleurmier de Charlevoix, Sortilège liqueur and maple syrup



Fromages affinés de Charlevoix et du Québec — 7 \$

Quebec and Charlevoix cheeses — \$ 7



60\$ par personne plus service 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

Menu à la Carte



Entrées

Salade tiède d'épinards, pétoncles, lardons
et 1608 de la Laiterie Charlevoix — 12 \$



Tartare de saumon frais et fumé maison,
salade de wakame aux sésames et tobiko — 14 \$

Mesclun de saison, Tomme d'elles et petits fruits,
crémeuse au vinaigre balsamique et érable — 11 \$



Rouleau de printemps aux crevettes nordiques,
suprêmes de pamplemousse et menthe fraîche — 13 \$

Déclinaison de foie gras — 18 \$



Caille fondante aux champignons — 14 \$

Escargots poêlés à la fleur d'ail, poire pochée au Porto,
Ciel bleu de Charlevoix — 11 \$



Poêlée de foie gras de La Ferme Basque,
réduction de Grande glace, compote de pomme et rhubarbe — 26 \$



Potages

Marmite du moment — 7 \$

Chaudrée de moules au maïs et lardons façon 3 Canards — 11 \$



La délicatesse de la maison

Granité

Trou normand — 6 \$



Les Plats

Médailillon de veau aux brisures de noisettes et vin de Muscat — 29 \$

**Magret de canard de La Ferme Basque au porto
et poêlée de pleurotes — 34 \$**



Filet mignon de bœuf AAA flambé au Cognac — 39 \$

**Cerf rouge du Québec grillé, poêlée de foie gras
et gelée de cèdre maison — 42 \$**

**Noix de ris veau croustillante flambée au Calvados,
gnocchis au parmesan, prosciutto et huile de truffe — 37 \$**

**Filet de barramundi à l'unilatéral, crevettes et pétoncles poêlés,
risotto de pois verts, huile d'aromates — 33 \$**

Mi-Cuit de thon en croûte de sésame et huile de basilic citronnée — 35 \$

**Cromesquis de tofu, poivron rouge épicé,
vermicelles aux légumes grillés — 29 \$**



Desserts

Tarte au sucre de l'Auberge, yogourt glacé à la confiture de lait — 12 \$

Crème brûlée du moment — 12 \$

Sorbet et glace maison — 10 \$

Tentation au chocolat — 12 \$

Fleurmier de Charlevoix, liqueur de Sortilège et sirop d'érable — 12 \$



Fromages affinés de Charlevoix et du Québec — 17 \$



Certifié Table agrotouristique
de Charlevoix



Plat végétarien
Vegetarian plate