

Table d'hôte



Entrées • Appetizers

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

Lukewarm spinach salad, scallops, lardons and smoked 1608 cheese



Tartare de saumon fumé à l'auberge saveur asiatique et caramel de soya

Salmon tartare asian flavours, soya caramel



Caille fondante aux champignons sauvages

Boneless quail with wild mushrooms

Poêlée de foie gras de La Ferme Basque, compote de pommes et rhubarbe, croquant de pistaches — 18\$

Seared foie gras, apple and rhubarb compote, pistachio crisp — \$18



Potages • Soups

Marmite du moment

Soup of the day



Crème d'oignons doux caramélisés à la Dominus Vobiscum, Hercule de La Laiterie Charlevoix — 4\$

Caramelized onion cream with Dominus Vobiscum beer and Hercule cheese — \$4



La délicatesse de la maison • The Inn's delicacy

Glace aromatisée

Flavoured ice

Trou Normand — 4\$

Calvados — \$4





Les Plats • Main Courses

Magret de canard de La Ferme Basque au porto

Hot duck supreme from La Ferme Basque.



Filet mignon de bœuf AAA flambé au Cognac

AAA beef tenderloin, flambéed in Cognac

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 vivaneau à l'unilatéral, crevettes et pétoncle poêlés, risotto de gourganés, huile d'aromates

Seared red snapper, scallop and shrimps, broad bean risotto

Cromesquis de tofu au cœur coulant de poivron rouge épicé, légumes grillés

Tofu cromesquis, spiced red pepper coulis and grilled vegetables



Desserts • Desserts

Tarte au sucre de l'Auberge accompagnée d'un yogourt glacé à la confiture de lait

Sugar pie with frozen yogurt and milk jam

Crème brûlée au goût du chef

Chef's crème brûlée

Fleurmier de Charlevoix flambé à la liqueur de Sortilège et sirop d'érable

Fleurmier de Charlevoix flambéed with Sortilège liqueur and maple syrup



Fromages affinés de Charlevoix et du Québec — 7\$

Quebec and Charlevoix cheese — \$7



54\$ par personne plus service et taxes

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

\$54 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



Certifié Table agrotouristique
de Charlevoix



Plat végétarien
Vegetarian plate

Menu à la Carte

Entrées

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



Tartare de saumon fumé à l'auberge saveur asiatique et caramel de soya — 13 \$



Caille fondante aux champignons sauvages — 14 \$

Poêlée de foie gras de La Ferme Basque, compote de pommes et rhubarbe, croquant de pistaches — 26 \$



Potages

Marmite du moment — 7 \$



Crème d'oignons doux caramélisés à la Dominus Vobiscum, Hercule de La Laiterie Charlevoix — 11 \$

La délicatesse de la maison

Granité

Trou normand — 6 \$

Les Plats

Magret de canard de La Ferme Basque au porto — 34 \$



Filet mignon de bœuf AAA flambé au Cognac — 37 \$

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

Filet de vivaneau à l'unilatéral, crevettes et pétoncle poêlés, risotto de gourganes, huile d'aromates — 30 \$

Cromesquis de tofu au cœur coulant de poivron rouge épicé, légumes grillés — 28 \$





Desserts

**Tarte au sucre de l'Auberge accompagnée
d'un yogourt glacé à la confiture de lait — 12 \$**

Crème brûlée au goût du chef — 12 \$

**Fleurmier de Charlevoix flambé à la liqueur
de Sortilège et sirop d'érable — 12 \$**

Fromages affinés de Charlevoix et du Québec — 17 \$



Si vous souffrez d'allergies alimentaires, avisez votre serveur

Par respect pour les autres convives nous vous prions d'éteindre la sonnerie de votre cellulaire

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



Certifié Table agrotouristique
de Charlevoix



Plat végétarien
Vegetarian plate