

Table d'hôte



Entrées • Appetizers

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

Lukewarm spinach salad, scallops, lardons and smoked 1608 cheese



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

Salmon tartare, wakame salad and tobiko

Caille fondante aux champignons sauvages

Boneless quail with mushrooms

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

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



Certifié Table agrotouristique
de Charlevoix



Plat végétarien
Vegetarian plate



Les Plats • Main Courses

Magret de canard de La Ferme Basque au porto

Hot duck supreme from La Ferme Basque, port sauce



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

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, 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

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



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

Caille fondante aux champignons — 14 \$

Carpaccio de veau, pesto de roquette et parmesan — 12 \$

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 \$

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



La délicatesse de la maison

Granité

Trou Normand — 6 \$



Certifié Table agrotouristique
de Charlevoix



Plat végétarien
Vegetarian plate

Les Plats

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

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



Bavette de bœuf aux poivres verts — 31 \$

**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 \$**

**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 \$

Tentation au chocolat — 12 \$

**Fleurmier de Charlevoix, 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