

MENU DE L'AUBERGE

Merci à tous nos producteurs pour leurs merveilleux produits !

La Bergerie Dupont – Saint-Antonin

La Boulangerie Tentations Gourmandes – Témiscouata-sur-le-Lac

La Ferme Nature Sauvage – Squatec

La Fromagerie Le Détour – Témiscouata-sur-le-Lac

La Jardinière – Auclair

La Poissonnerie Lauzier – Kamouraska

Le Domaine Acer – Auclair

Le Jardin des Pèlerins – St-André de Kamouraska

Les Fous du Cochon – La Pocatière

Les Jardins d'la Caldwell – Témiscouata-sur-le-Lac

Les Serres de l'Avenir – St-Elzéar de Témiscouata

Viv-Herbes – Lejeune

* plat chaud

VIANDES ET CHARCUTERIES

	½ portion	portion
Saucisse d'agneau à la fleur d'ail*	-	4
Saucisse d'agneau tomate et basilic*	-	4
Saucisse de sanglier coriandre et lime	-	5
Rillettes de sanglier	5	9
Saucisson aux 4 poivres	5	9
Saucisson aux avelines	5	9
Mousse de foie d'agneau au Porto	6	11



POISSONS ET FRUITS DE MER

	½ portion	portion
Maquereau fumé au poivre	5	9
Turbot mariné	5	9
Pétoncles marinés	6	11
Anguille fumée	6	11
Truite fumée	6	11



LÉGUMES

	½ portion	portion
Olives	-	3
Pissaladière*	-	4
Salade verte du jardin et crème	-	5
Champignons marinés	-	5
Ratatouille*	4	7
Salade crémeuse de pommes de terre à l'aneth	4	7
Bouilli de légumes du jardin*	-	15



FROMAGES

	50 g	100 g
Le Grey Owl (pâte molle au lait de chèvre)	5	9
La Magie de Madawaska (pâte molle au lait de vache)	5	9
Le Petit Émile (cheddar vieilli)	5	9
Le Verdict d'Alexina (pâte molle au lait de chèvre, vache et brebis)	5	9



GOURMANDISES

Beurrée de sucre d'érable à la crème	7
Étagé de petits fruits, crumble et crème Chantilly à la lime	7
Tarte au sucre ou aux bleuets	7