



MENU DE L'AUBERGE

Horaire

Du mardi au samedi, de 17h30 à 20h30
Réservations recommandées

Merci à nos fournisseurs locaux pour leurs excellents produits !

La Distillerie Fils du Roy – Grande Bagosse (vodka)

La Jardinière – micropousses

Le Broutard des Appalaches – macreuse de bœuf

Le Détour – fromages fins, Monterey Jack

Le Domaine Acer – Val-Ambré (acer de type Pineau des Charentes)

Le Domaine Vert Forêt – bacon

Le Secret des Dieux – bière La Confesse (stout)

Les Serres de l'Avenir – ketchup maison

Les Tentations Gourmandes – baguettes

Viv-Herbes – vinaigre de framboises, tisanes



À LA SOUPE !

Inspiration du moment 6



LE PRÉLUDE

Verdurette de saison sans façon, vinaigrette classico-classique 7

Salade de betteraves, fèves edamames et pomme verte,
vinaigrette à l'estragon et framboise 10

Ceviche de pétoncles au citron vert et orange,
brunoise de poivron rouge et concombre 12



LA RÉSISTANCE

- Ratatouille de légumineuses 19
- Soupe repas de poissons et fruits de mer 24
- Poêlée de crevettes, tomates confites et Boston garnie 31
- Ris de veau flambés au *Val-Ambré*, champignons et réduction de crème 36
- Manchon de pintade rôti aux fines herbes,
sauce légère aux canneberges et vodka *Grande Bagosse* 34
- Parmentier de macreuse de bœuf à la bière *Confesse*,
bacon et champignons, gratin de *Monterey Jack* 28



L'INCONTURNABLE DÉTOUR

- Deux fromages 10 / Trois fromages 14
- La Dame du Lac* : pâte semi-ferme à croûte lavée - lait de vache écrémé
- Le Grey Owl* : pâte molle à croûte cendrée - lait de chèvre
- Le Clandestin* : pâte molle à croûte lavée - lait de vache et brebis
- Le Verdict d'Alexina* : pâte molle à croûte fleurie - lait de vache, chèvre et brebis



LA GOURMANDISE

- Sorbets maison 7
- Crème brûlée à l'érable 8
- Tarte au chocolat noir et *Amaretto* 9



LE RÉCONFORTANT

- Café filtre, *espresso* simple ou infusion 3