



Auberge
des **21**
plaisirs!

Le grand menu dégustation

Partez à l'aventure gastronomique.
9 services surprise à la discrétion du chef!
Tous les convives de la table doivent participer.
90.00\$ par personne

La table d'hôte

Laissez-vous tenter par un repas complet et succulent comprenant entrée(s), potage, plat principal, dessert et café ou infusion
4 services avec 1 entrée 55.00\$
5 services avec 2 entrées 65.00\$

Les entrées du moment

Terrine de Volaille aux confettis de Légumes, céleri-rémoulade et compote d'oignons.

Crème brûlée au foie gras et hydromel Beyla, petite brioche aux épices, compote de canneberge à la vanille. (Suppl. 8.50\$)

Biscuits à la carottes, choux braisé et effiloché de Porc, nuage à la lime et gingembre.

Baba salée au Brandy, fondue de vieux cheddar Boivin et Blackburn au vin Blanc, noix rôtie.

Beignets de morue au Panko, Mesclun, aigrettes épices.

Le potage du soir

***Menu sujet à changement sans préavis.**



Auberge
des **21**
plaisirs!

Les plats principaux du moment

La prise du jour, au gré des marées...

L'abat du jour, selon Monsieur le boucher...

Porc Nagano rôtie, crouste de champignons, sauce à la bière blanche.

Médallions d'émeu, sauce orange gingembre

Longe d'agneau et samoussa, jus estragon

Les plats Signature du Doyen

Filet de bœuf grillé, jus à l'aronia.

7.50\$

Saumon boucané à l'Amérindienne, sève d'érable cristallisée et beurre blanc.

7.50\$

Le gibier d'élevage préparé et servi à l'humeur des temps...

8.50\$

Délice de la Pâtissière.



Supplément
en table d'hôte