



Auberge  
des 21

### Le grand menu dégustation

*Partez à l'aventure gastronomique.  
9 services à la discrétion du chef!  
Tous les convives de la table doivent participer.*

*110\$ 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 = 62\$  
5 services avec 2 entrées = 72\$*

### Les entrées du moment

<i>Pressé de tomates et aubergines marinées, juliennes de betteraves et caramel de tomates</i>	<i>15</i>
<i>Crème brûlée au foie gras, relish de camerises</i>	<i>20   +5 TH</i>
<i>Escargot à la bourguignonne, bacon croustillant et brioche</i>	<i>15</i>
<i>Terrine de nos sous-bois, confit de poivrons rouges et framboises</i>	<i>15</i>

### Le potage du soir

*9*



Auberge  
des 21

### Les plats principaux du moment

<i>La prise du jour, au gré des marées...</i>	<i>33</i>
<i>L'abat du jour, selon Monsieur le boucher...</i>	<i>33</i>
<i>Suprême de pintade poêlée, jus à la poire et à la cardamome</i>	<i>33</i>
<i>Longe de porc Nagano marinée au soja, infusion d'érable et coriandre</i>	<i>33</i>

### Les plats Signature

<i>Filet de bœuf grillé, jus à la myrique</i>	<i>42   +9 TH</i>
<i>Saumon boucané à l'Amérindienne, sève d'érable cristallisée et beurre blanc</i>	<i>37   +4 TH</i>
<i>Le gibier d'élevage préparé et servi à l'humeur des temps...</i>	<i>38   +5 TH</i>

### Délice sucré

<i>Duo de sorbet et glace maison</i>	<i>13</i>
<i>Assiette de fromages d'ici, confiture du mendiant</i>	<i>13</i>
<i>Tartelette soufflée sucre et bière, Yogourt glacé à l'argousier</i>	<i>13</i>
<i>Crème brûlée au Km12, sorbet de courge et graines de citrouille caramélisées</i>	<i>13</i>

