



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.*

*9 services : 110\$
Accord 5 verres de vins : 60\$*

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>Risotto aux crevettes nordiques, parfum d'homard et vieux Cheddar Boivin</i>	15
<i>Parfait de foie gras à l'hydromel Beyla, gelée au mélilot, purée de rutabaga</i>	20 +5 TH
<i>Beignets de morue à l'oseille, mesclun et betteraves</i>	15
<i>Panna cotta de champignons et biscotte d'hypomyces, compote de tomates et chips de flanc de porc</i>	15

Le potage du soir

9



Auberge
des 21

Les plats principaux du moment

<i>La prise du jour, au gré des marées...</i>	33
<i>L'abat du jour, selon Monsieur le boucher...</i>	33
<i>Suprême de pintade poêlée, sauce maïs et miso</i>	33
<i>Râble de lapin farci au Blackburn, jus aux poivrons rouges et piment d'espelette</i>	33

Les plats Signature

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

Délice sucré

<i>Duo de sorbet et glace maison</i>	13
<i>Assiette de fromages d'ici, confiture du mendiant</i>	13
<i>Gâteau choco mangue et praliné, croustillant pistaches et chocolat blanc</i>	13
<i>Tarte fine à l'amélanchier et amandes, guimauve grillée, confiture de lait</i>	13

