



Salle à manger Le Godefroy

Notre chef exécutif, Stéphane Hubert, et sa brigade vous réalisent des plats avec des produits québécois choisis le plus près de nous, aux tendances et aux saveurs actuelles, pour que votre expérience gastronomique soit dans vos meilleurs souvenirs.

Our executive chef, Stéphane Hubert, and his crew, create every dish with much sought-after locally grown or farmed trendy products, from our neighbours, making your gastronomic experience a part of your souvenirs.

Bon appétit!

Formule table d'hôte incluant :

l'entrée, le granité glacé **ou** la marmite du moment, le plat principal et le dessert accompagné d'un café fraîchement moulu, d'un thé ou d'une infusion.
Ajouter **18** au prix de votre plat principal.

Table d'hôte includes:

entrée, sherbet **or** soup of the day, main course and dessert with fresh ground coffee, tea or herbal tea.
Add **18** to the price of your main course.

Vos tous petits sont importants pour nous et méritent toute notre attention. Un menu est spécialement préparé pour eux. Demandez-le.
Your children deserve our full attention. Ask for the specially prepared menu.



Choix santé / *Healthy meal*



Choix végétarien / *Vegetarian meal*



La Route de l'érable



Fruits et légumes en vedette / *Veggies lover*





Entrées



Panaché de fines laitues aux légumes de saison,
vinaigrette au pesto piquant aromatisé de piments chipotle – **8**
Miniature fancy lettuces garnished with fresh seasonal veggies, spiced chipotle pesto vinaigrette
Saint-Justin, Eau minérale naturelle gazéifiée, Maskinongé – Québec (355 ml – 3)



Saumon de notre fumoir à l'huile parfumée au basilic et poivre noir – **10**
Our own smoked salmon, basil & black peppercorn perfumed oil
Cuvée du Sommelier, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford & Auberge Godefroy – Québec (150 ml – 6)

Tartare de truite fraîche et fumée des *Fumées des Monts* de St-Alexis-des-Monts,
yogourt à la ciboulette et à la lime surmonté de micro pousses des *Arômes de la terre* de Bécancour – **9**
Fresh and smoked trout tartar with lime & chive yoghurt mayo, topped with baby greens from our neighbour's garden
Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Varietal Series, 2009, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7)

Terrine de gibier de la *Maison du Gibier*,
accompagnée d'une marmelade d'oignons au balsamique et croûton aux raisins – **9**
Locally farmed game terrine served with onion & balsamic marmalade and raisin crouton
Ontario, V.Q.A., Black Cab, 2009, EastDell – Ontario (150 ml – 8)

Pilons de canard confits à saveur d'érable *Précourt-Dionne*,
acidulés au vinaigre de framboises sur légumes grillés – **10**
Maple-flavoured crystallized duck drumstick, mellowed with raspberry vinegar, served on grilled veggies
Antiquaire, 2008, Vignoble Sainte-Eulalie – Québec (150 ml – 7)

Tapas d'inspiration du terroir / *Regional crew's mood tapas* – **19**
(supplément de **12** en table d'hôte et en forfait / **12 extra to table d'hôte and package**)
Cuvée du Sommelier, Rosé de Frontenac, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford & Auberge Godefroy – Québec (150 ml – 6)

Foie gras de canard mi-cuit, servi avec salsa de truffes noires à la façon de l'auberge – **24**
Partially cooked duck foie gras with black truffle salsa served Auberge style
(supplément de **15** en table d'hôte et en forfait / **15 extra to table d'hôte and package**)
Niagara Peninsula, V.Q.A., Icewine, Vidal, 2007, Inniskillin – Ontario (50 ml – 21)

Tortillas croquant à la tombée d'escargots, de pommes et de poireaux,
sauce au cheddar fort *L'Ancêtre* aromatisée à l'érable – **11**
Crispy tortillas served with snails, apples, leeks and maple-flavoured old cheddar sauce
Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2009, Mission Hill – Colombie-Britannique (150 ml – 8)

Crevettes géantes grillées sur un panaché de champignons et
de fruits de mer, sauce crémeuse au whisky – **15**
Grilled giant prawns with sautéed mushrooms & seafood, whisky cream sauce
(supplément de **9** en table d'hôte et en forfait / **9 extra to table d'hôte and package**)
Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Varietal Series, 2009, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7)

Interlude

Granité glacé maison / *Home-made sherbet* – **3,75**
Marmite du moment / *Soup of the day* – **4,00**




Principal

 Ravioli de blé aux légumes, tombée d'asperges, poivrons rouges et tofu, sauce rosée – **18**



Garden veggies wheat ravioli, served with asparagus, red sweet pepper and tofu, rosée sauce

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Grigio, 2008, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7)

 Filet de pangasius poêlé sur croûton à la tomate confite et aux asperges, micromix bio des *Arômes de la Terre* de Bécancour, sauce tiède à l'huile d'olive – **21**

Roasted Pangasius fillet served on a tomato compote toast with asparagus, garnished with fine lettuces from our neighbour and warm olive oil sauce

Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Varietal Series, 2009, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7)

Suprême de volaille mariné et poêlé, croustillant de parmesan et salami génoa, sauce au cognac – **23**

Marinated and roasted chicken breast, Genoan salami and parmesan chips, cognac sauce

Ontario, V.Q.A., Black Cab, 2009, EastDell – Ontario (150 ml – 8)

Mignon de porc Nagano de *Lucyporc* de Yamachiche poêlé à la poire, fondant de brie et pistaches, sauce Pineau de Charentes – **26**
Nagano graded locally farmed pork roasted with pear, brie and pistachio, Pineau de Charentes sauce

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2008, Mission Hill – Colombie-Britannique (150 ml – 9)



Magret de canard poêlé, croustillant à la fleur de sel, canneberges caramélisées à la liqueur *Sortilège^{md}*, sauce au porto et à l'érable *Précourt-Dionne* – **29**

Roasted steaklet of duck, flower sea salt crisp topped with maple syrup liqueur, caramelized cranberries, maple, and port wine sauce

Ontario, V.Q.A., Black Cab, 2009, EastDell – Ontario (150 ml – 8)

Suprême de pintade perlée rôti de *Terre BIOD'Ham* de Ham-Nord sur légumes racines, fond de gibier réduit à la mandarine et au xérès – **26**

Roasted guinea-fowl breast on root vegetables, game juice reduced with mandarin and xeres wine

Niagara Peninsula, V.Q.A., Chardonnay, Varietal Series, 2009, Inniskillin – Ontario (150 ml – 7)



Principal

Carré d'agneau *White Stripe*^{md} poêlé, jus de veau corsé
aromatisé aux fines herbes des *Fleuralies Comestibles de Monique* – **43**

Pan fried White Stripe^{md} loin of lamb, reduced cooking juice flavoured with locally grown fresh herbs
(supplément de **23** en forfait / **23** extra to package)

Ontario, V.Q.A., Black Cab, 2009, EastDell – Ontario (150 ml – 8)

Terre et mer – **41**

(Filet mignon (170 g) grillé et filet de mahi-mahi à la tapenade sur riz rouge)

Surf & Turf (Grilled beef tenderloin and mahi-mahi filet with tapenade, served with red rice)

(supplément de **21** en forfait / **21** extra to package)

Cuvée du Sommelier, Réserve Spéciale, Artisans du Terroir, St-Paul d'Abbotsford & Auberge Godefroy – Québec (150 ml – 6)

Entrecôte de bœuf *Manhattan* (200 g) marinée et grillée, sauce aux cinq baies et au brandy – **32**

Marinated and grilled Manhattan sirloin steak served with a five-peppercorn and Brandy sauce

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2008, Mission Hill – Colombie-Britannique (150 ml – 9)

Suggestion du chef / *Chef's inspiration* – **32**

Pour l'harmonie du vin, demandez à nos sommeliers

Inspiration du pêcheur apprêté à la façon de notre brigade – **23**

Catch of the day... crew's mood

Pour l'harmonie du vin, demandez à nos sommeliers



Dégustation

Notre chef exécutif, en collaboration avec nos sommeliers, a conçu un menu dégustation pour vous permettre de découvrir des produits bien de chez nous. Prévoir plus au moins 3 heures pour le service de ce menu.

Amuse papilles inspirées de notre brigade

Tartare de truite fraîche et fumée des *Fumées des Monts* de St-Alexis-des-Monts, yogourt à la ciboulette et à la lime surmonté de micro pousses des *Arômes de la terre* de Bécancour
Cuvée du Sommelier Rosé (Cépages : Frontenac Noir & Frontenac Gris)

Magret d'oie *Des Jardins de l'Oie* de Nicolet fumé à chaud, mayonnaise à la réduction de bière *Noire de Chambly^{md}*, croquant de banane plantain
Prémices d'Automne (Cépages : Chancellor, Frontenac Noir)

Sorbet aux fruits et moût de pomme pétillant *Vista Bella^{md}* de la *Cidrerie Michel Jodoin* de Rougemont

Rouelle de doré des *Pêcheries Ste-Angèle* de Bécancour à l'étuvée de légumes, méli-mélo de champignons et de homard en feuilleté, glace de veau
Cuvée du Sommelier Blanc (Cépages : Vidal, Seyval & St. Pépin)

ou

Grenadins de cerf rouge de la ferme *Les Saules SENC* de Sainte-Elphège poêlés, cipollini et canneberges des *Saveurs cultivées* de St-Pierre-les-Becquets, sauce xérés
Cuvée du Sommelier Rouge, Réserve Spéciale (Cépage : Frontenac Noir)

ou

Filet mignon de bœuf grillé sur croûton du *Galoto* de Nicolet, chutney d'ananas au cari et aux poivrons rouges, sauce porto
Cuvée du Sommelier Rouge, Réserve Spéciale (Cépage : Frontenac Noir)

Jeunes pousses des *Arômes de la terre* de Bécancour, crème brûlée au cheddar fort *L'Ancêtre*, vinaigrette à l'huile de truffe

ou

Trilogie de fromages *L'Ancêtre* (Brie – Chèvre – Cheddar fort)

Délice de notre pâtissière

Cuvée du Sommelier, Vin de glace rouge aromatisé de chocolat (Cépage : Frontenac Noir en vendange tardive)

Café, thé, infusion

Mignardise aromatisée à l'huile d'olive de la *Chocolaterie Samson* de Trois-Rivières

61

(supplément de 15 en forfait)

Dégustation... autour d'un vigneron :

Ce menu peut être accompagné d'un verre de vin, soit quatre (4) vins, provenant d'un vigneron du Québec.

Ce mois-ci, on vous propose une rencontre avec la famille Guertin du Vignoble des Artisans du Terroir de St-Paul d'Abbostford : 29/personne.





Gastronomic Dinner

Our executive chef and our crew of sommelier teamed up to make your gastronomic experience an intense one, using all available locally farmed and grown products. Service of 3 hours required.

Teasers in line with the crew's mood

Fresh and smoked trout tartar with lime & chive yoghurt mayo,
topped with baby greens from our neighbour's garden

Cuvée du Sommelier Rosé (Cépages : Frontenac Noir & Frontenac Gris)

Goose breast smoked on-site, porter beer reduced mayo, plantain crisp

Prémices d'Automne (Cépages : Chancellor, Frontenac Noir)

Fruit & *Vista Bella^{md}* sparkling apple must cider home-made sherbet

Steamed yellow pike fillet with veggies, served with mushrooms & lobster meat feuilleté, veal reduction sauce

Cuvée du Sommelier Blanc (Cépages : Vidal, Seyval & St. Pépin)

or

Locally farmed red stag medallion roasted with cipollini onions and cranberry, xeres wine sauce

Cuvée du Sommelier Rouge, Réserve Spéciale (Cépage : Frontenac Noir)

or

Grilled filet mignon from our neighbour on crouton,
curry-flavoured pineapple & red sweet pepper chutney, port wine sauce

Cuvée du Sommelier Rouge, Réserve Spéciale (Cépage : Frontenac Noir)

Miniature fancy lettuce, our local bakery crouton
with old cheddar fondant from our neighbour, truffle oil vinaigrette

or

Platter from local small-scale cheese maker (Brie – Goat cheese – Old cheddar)

Sweet delight

Cuvée du Sommelier, Vin de glace rouge aromatisé de chocolat (Cépage : Frontenac Noir en vendange tardive)

Coffee, black or herbal tea

Olive oil fine chocolate from *Samson* "chocolatière"

61

(15 extra to package)



Food & wine harmony:

Our chef sommelier has meticulously chosen 4 fabulous wines
to perfectly match this extensive menu: **29**/person.