

Le Godefroy

Salle à manger

Nous prenons un soin minutieux pour vous réaliser des plats à partir des meilleurs produits d'ici, aux tendances et aux saveurs actuelles.

Nous souhaitons que votre expérience gastronomique demeure dans vos meilleurs souvenirs.

Bon appétit !

Stéphane Hubert
Chef exécutif

Table d'hôte 4 services

Ajoutez 20. au prix du plat principal
Entrée | Potage | Plat principal | Dessert et café

Table d'hôte 3 services

Ajoutez 12. au prix du plat principal
Potage | Plat principal | Dessert et café



Certifié Terroir & Saveurs



Membre des Aliments du Québec au menu



Informez-nous de vos restrictions alimentaires



Demandez notre menu conçu pour vos tout-petits

Souper

Entrée

Variété de laitues | **10.**
julienne de betteraves, croûtons à l'ail noir,
vinaigrette babeurre à l'érable et xérès

Terrine de gibier | **16.**
sur croûton, marmelade canneberges et oignons
caramélisés

Saumon de notre fumoir | **16.**
bébés épinards, poivrons rouges, tomates, câpres et
oignons rouges, vinaigrette yogourt et Dijon

Magret de canard de notre fumoir | **19.**
glacé à l'érable, fromage de chèvre au croustillant de
pistaches, roquettes et pommes,
vinaigrette érable et moutarde de Meaux
(suppl. de 3. en forfait)

Marmite fumante

Potage de la soirée | **6.**

Plat principal

Chili aux haricots rouges | **24.**
légumes à la fleur d'ail et cari
California, Pinot Noir, Woodbridge, 2017,
Mondavi – États-Unis (150 ml) | **11.**

Chou-fleur rôti à l'huile d'olive | **24.**
pomme de terre sucrée et choy tip au cari,
garnis de roquette et noix de cajou, vinaigrette yuzu
California, Pinot Griggio, Woodbridge, 2017,
Mondavi – États-Unis (150 ml) | **11.**

Plat principal (suite)

Ravioli farcis aux champignons | **24**
poêlée de poivrons rouges, kale et shiitakes frits,
sauce au beurre nantais
Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2019 | **43.**

Filet de morue poêlé | **28.**
pâtes farcies au homard et légumes rôtis,
crémeuse à la florentine
Niagara Peninsula, Chardonnay, Signature, 2017,
Guy Lafleur & Tawse | **60.**

Poitrine de poulet manchon | **26.**
panais rôti au beurre, panaché de tomates,
kale, oignons verts et pacanes torrifiées,
sauce au pesto d'asperges
Saumur, 2017, Langlois-Château | **45.**

Viande du jour (medium-saignant) | **37.**
parmentier de poireaux, tomates et portabella,
sauce au vin rouge et moutarde à l'ancienne
Stellenbosch, Pinotage, 2016, L'Avenir | **63.**

Filet mignon (medium-saignant) | **50.**
AAA vieilli 60 jours, pomme de terre poêlées à
l'huile de truffes, shiitakes, sauce poivre et Whisky
(suppl. de 15. en forfait)
Mclaren Vale, Coco Rôtie, 2018, Redheads | **62.**

Dessert et fromages

Délice chocolaté | **10.**
Création de Geneviève | **10.**
Panaché de fruits frais | **8.**
Fromages de nos producteurs | **19.**
(suppl. de 9. en forfait)