

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

Table d'hôte 3 services

Ajoutez 14. 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

Les entrées

Variété de laitues | 10.

aux fruits de saison, julienne de betteraves et croûtons au beurre à l'ail noir bio de l'Île d'Orléans, vinaigrette babeurre à l'érable et Xérès

Eau St-Justin – Canada (355 ml) | 3.

Saumon de l'Atlantique de notre fumoir | 16.

bébé épinards, poivrons rouges, tomates, câpres et oignons rouges, vinaigrette au yogourt grec à la moutarde

California, Pinot Griggio, Woodbridge, 2017, Mondavi – États-Unis (150 ml) | 11.

Terrine de gibier | 16.

sur croûton, marmelade canneberges et oignons caramélisées

Cabernet Sauvignon, Proprietors' Selection, Jackson-Triggs – Canada | 10.

Tartare de thon (3 oz) | 18.

yogourt grec à la moutarde, Espelette et jus de citron

Cuvée du Sommelier, Auberge Godefroy, 2019, Artisans du Terroir – Canada | 11.

Tartare de bœuf (3 oz) | 18.

lardons et copeaux de cheddar fort, mayo à l'huile de truffe

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – C.B. (150 ml) | 12.

Magret de canard de notre fumoir | 19.

Aux Champs d'Élisé, fromage de chèvre au croustillant de pistache, roquette et pommes *Cortland*, vinaigrette babeurre, érable et moutarde de Meaux

Victoria, Shiraz, 2020, Deakin – Australie | 13.

Noix de ris de veau | 17.

poêlées au beurre noisette, pommes du Québec caramélisées, sauce au chocolat blanc satin *Cacao Barry*

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – C.B. (150 ml) | 12.

Bouchées du terroir pour deux | 25. (pour deux)

Pilons de canard confits (2), chutney d'ananas aux poivrons

Saumon de notre fumoir

Foie gras style torchon et canard fumé

Prémices, 2019, Artisans du Terroir – Montérégie (150 ml) | 10.

Pilons de canard du Lac Brome confits | 17. (suppl. 2.)

chutney d'ananas aux poivrons rouges

California, Pinot Noir, Woodbridge, 2017, Mondavi – États-Unis (150 ml) | 11.

Crevettes tigrées noires grillées | 24. (suppl. 8.)

variété de champignons d'ici, chair de homard et asperges poêlés, crèmeuse au Whisky

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2018, Jackson-Triggs – Ontario (150 ml) | 11.

Foie gras de canard style torchon | 26. (suppl. 10.)

Vermouth de pomme *Jodoin*, pomme au sucre brûlé, gelée de pommettes, jeunes pousses *Cultures d'aujourd'hui*, croûtons et coulis de chocolat Tanzanie

Frio, vin blanc doux issu de raisins passerillés au froid, Artisans du Terroir – Québec (60 ml) | 7.

La pause

Marmite fumante | 8.
selon l'inspiration du moment

Granité maison | 3.
à la saveur du jour

Les principaux

Ravioli farcis aux champignons grillés | 24.
poêlée de poivrons rouges, kale et shiitakes frits,
sauce au beurre nantais

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2018, Jackson-Triggs – Ontario (150 ml) | 11.

Chili aux haricots rouges | 24.
légumes à l'ail noir bio et aromatisés au cari,
croûtons *Boulart*, crème sûre et feuilles de roquette

California, Pinot Noir, Woodbridge, 2017, Mondavi – États-Unis (150 ml) | 11.

Poissons et fruits de mer

Pavé de saumon poêlé 28.
ravioli farcis aux champignons et légumes rôtis,
crèmeuse à la florentine

Niagara Peninsula, V.Q.A., Sauvignon Blanc, Réserve, 2018, Jackson-Triggs – Ontario (150 ml) | 11.

Tartare de thon (5 oz) | 30.
yogourt grec à la moutarde, Espelette et jus de citron,
servi avec frites et verdurette

California, Pinot Griggio, Woodbridge, 2017, Mondavi – États-Unis (150 ml) | 11.

Trilogie de fruits de mer | 55. (suppl. 20. en forfait)
à l'ail noir bio de l'Île d'Orléans, variété de champignons,
asperges, poireaux et tomates sur ravioli farcis au homard,
sauce crèmeuse au Whisky

Okanagan Valley, V.Q.A., Pinot Blanc, Five Vineyards, 2020, Mission Hill – C.B. (150 ml) | 12.

Viandes blanches

Poitrine de poulet | 26.

panais rôti au beurre, panaché de tomates, kale, oignons verts et pacanes torréfiées, sauce au pesto d'asperges

Victoria, Shiraz, 2020, Deakin – Australie | 13.

Tendres médaillons de filet de porc du Québec | 28.

asperges vertes poêlées au fondant de *Gédéon*, confiture d'oignons aux figues, sauce au Xérès

California, Pinot Noir, Woodbridge, 2017, Mondavi – États-Unis (150 ml) | 11.

Poitrine de canard du Lac Brome | 33. (suppl. 6. en forfait)

au croustillant de fleur de sel, légumes racines et pommes de terre Juliette, sauce à l'argousier du Québec et à l'érable

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2019, Jackson-Triggs – Canada | 11.

Viandes rouges

Tartare de bœuf (5 oz) | 30.

lardons et copeaux de cheddar fort, mayo à l'huile de truffe, servi avec frites et verdurette

California, Pinot Noir, Woodbridge, 2017, Mondavi – États-Unis (150 ml) | 11.

Bavette de bœuf marinée et grillée (6 oz) | 33.

légumes sautés, cipollinis caramélisés, sauce aux cinq baies

Niagara Peninsula, V.Q.A., Merlot, Reserve, 2019, Jackson-Triggs – Canada | 11.

Filet mignon AA grillé (6 oz) | 50. (suppl. 15. en forfait)

pommes de terre poêlées à l'huile de truffe, shiitakes, sauce au poivre et Whisky

Okanagan Valley, V.Q.A., Cabernet / Merlot, Five Vineyards, 2017, Mission Hill – CB (150 ml) | 13.

Les à-côtés

Crevettes (2) poêlées à la fleur d'ail | 10.

Pétoncles (2) poêlés à la fleur d'ail | 12.

Champignons et poireaux flambés au cognac | 8.

Foie gras de canard (12 g) style torchon | 10.

Queue de homard à la fleur d'ail | 14.