

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

Panaché 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

Niagara Peninsula, Pinot Griggio, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

Terrine de gibier | 16.

sur croûton, marmelade canneberges et oignons caramélisés

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

Tartare de truite (3 oz) | 18. (suppl. 3.)

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. (suppl. 3.)

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

Niagara Peninsula, Chardonnay, Unoaked, 2019, Inniskillin – Canada (Ontario) | 12.

Magret de canard de notre fumoir | 20. (suppl. 5.)

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

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

Noix de ris de veau | 18. (suppl. 3.)

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

Niagara Peninsula, Chardonnay, Unoaked, 2019, Inniskillin – Canada (Ontario) | 12.

Pilons de canard du Lac Brome confits | 17.

chutney d'ananas aux poivrons rouges

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

Crevettes tigrées noires grillées | 26. (suppl. 10.)

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

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

Foie gras de canard style torchon | 28. (suppl. 12.)

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.

Bouchées du terroir pour deux | 28. (suppl. 13. si servi pour une pers.)

Pilons de canard confits (2), chutney d'ananas aux poivrons
Terrine de canard | Foie gras style torchon et canard fumé
Saumon de notre fumoir

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

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 | 25.
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 | 25.
légumes à l'ail noir bio et aromatisés au cari,
croûtons *Boulart*, crème sûre et feuilles de roquette

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

Poissons et fruits de mer

Pavé de saumon poêlé | 29.
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 truite (6 oz) | 32
yogourt grec à la moutarde, Espelette et jus de citron,
servi avec frites et verdurette

Niagara Peninsula, Pinot Griggio, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

Trilogie de fruits de mer | 57. (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

Niagara Peninsula, Chardonnay, Unoaked, 2019, Inniskillin – Canada (Ontario) | 12.

Viandes blanches

Poitrine de poulet | 28.

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 | 30.

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

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

Poitrine de canard du Lac Brome | 35. (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 (6 oz) | 32.

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

Niagara Peninsula, V.Q.A., Pinot Noir, 2020, Inniskillin – Canada (Ontario) | 11.

Filet d'épaule de bœuf rôti | 34.

légumes sautés, cipollinis caramélisés, sauce aux cinq baies

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

Filet mignon AA grillé (8 oz) | 52. (suppl. 20. en forfait)

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

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

Les à-côtés

Crevettes (2) poêlées à la fleur d'ail | 12.

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

Champignons et poireaux flambés au cognac | 10.

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

Queue de homard à la fleur d'ail | 22.