

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 **35.** au prix du plat principal (entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajoutez **25.** au prix du plat principal (potage, plat principal et dessert)



Certifié
Terroir & Saveurs



Membre des Aliments
du Québec au menu



Informez-nous de vos
restrictions alimentaires



Demandez notre menu
pour vos tout-petits

Les Entrées

Fines laitues | 15.
crevettes nordiques, pommes, radis melon,
clémentines et framboises,
vinaigrette à l'huile de caméline et au miel

Saumon de notre fumoir | 19.
betteraves Chioggia, concombres et
pommes à l'érable, vinaigrette lime et coriandre

Rillettes de paleron de veau | 19.
chutney de mangues, croûtons à l'Espelette et
balsamique, huile infusée au poivron rouge

Tartare de saumon (3 oz) | 19.
et truite fumée à chaud marinée,
radis, oignons verts, concombres,
vinaigrette au balsamique blanc et citron

Tartare de bison (3 oz) | 23.
pancetta croustillant, copeaux de parmesan,
mayonnaise à la truffe et à la moutarde

Noix de ris de veau au beurre noisette | 24.
pommes caramélisées,
sauce au chocolat blanc satin *Cacao Barry* (suppl. 7.)

Pétoncles et foie gras de canard poêlés | 39.
figes et bacon confit à l'érable,
feuilles de chou émincées et braisées (suppl. 20.)

Foie gras de canard style torchon | 31.
beurre de pommes, camerises à l'érable,
croûtons à l'Espelette (suppl. 12.)

La Pause

Marmite fumante

selon l'inspiration du moment

| 10.

Les Principaux

Poêlée de légumes au tofu croustillant

chou-fleur, chou de Bruxelles, kale et asperges
au lait de coco et épices indiennes sur nouilles de riz noir

| 28.

| *Pâte fraîche* |

Tortelli farcis à la mozzarella di Bufala

tomates et basilic, feuilles de kale frites,
noix, copeaux de parmesan, crémeuse au pesto de basilic

| 32.

| *Prise du jour* |

Pavé de saumon cuit à l'huile de caméline

en croûte de miel et moutarde, quinoa aux légumes,
asperges, betteraves Chiogga, sauce beurre blanc

| 36.

Tartare de saumon (6 oz)

et truite fumée à chaud marinée,
radis, oignons verts et concombres,
vinaigrette au balsamique blanc et citron

| 38.

Filet de morue carbonnière poêlé

à la Sriracha, queue de homard au beurre à l'ail,
orgetto, asperges, shiitakes, sauce coco-vanille

| 60.

(suppl. 20. en forfait)

Assiette de fruits de mer

crevettes, pétoncles, queue de homard,
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail

| 70.

(suppl. 35. en forfait)

Les Principaux

| *Viande blanche* |

Poitrine de poulet farcie de canard confit | 36.
tombée de choux de Bruxelles au bacon, émulsion à la moutarde, pommes de terre parisiennes et son jus réduit

Médillons de porc poêlés | 35.
sur feuilleté aux deux goudas, salsa de tomates et asperges vertes au beurre acidulé, glace de veau

| *Viande rouge* |

Filet d'épaule de bœuf rôti | 40.
pommes de terre Gabrielle au beurre de poireaux, légumes poêlés, sauce aux cinq-baies et Porto

Tartare de bison (6 oz) | 52.
pancetta croustillant, copeaux de parmesan, mayonnaise à la truffe et à la moutarde (suppl. 13. en forfait)

Filet mignon grillé (6 oz) **et foie gras poêlé** | 65.
vieilli 60 jours, variété de champignons poêlés, pommes de terre rôties au gras de canard, sauce corsée au Whisky (suppl. 25. en forfait)

Médillon de bison poêlé | 43.
cerises noires au rhum épicé Morbleu chocolat, tombée de légumes à l'ail noir bio, glace de viande carottes nantaises, jus réduit au Xérès (suppl. 6. en forfait)