



Bienvenue à la Salle à Manger de l'Auberge Godefroy.

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 depuis 2005



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)

Les Entrées

Betteraves Chioggia | 16.

chèvre émietté et croûtons à l'ail noir bio,
vinaigrette à la tire d'érable et au balsamique blanc

Gravlax de saumon (3 oz) | 19.

crème chantilly salée, citron confit, vinaigrette yuzu

Tartare de saumon (3 oz) | 21.

et truite fumée à chaud marinée, légumes croquants,
vinaigrette au balsamique blanc et citron

Tartare de bœuf (3 oz) | 23.

foie gras de canard et canard fumé,
mayonnaise aux deux moutardes

Rillettes de paleron de veau | 19.

chutney, croûtons à l'Espelette et balsamique,
huile infusée

Noix de ris de veau au beurre noisette | 24.

pommes caramélisées, sauce au chocolat blanc satin (suppl. 7.)

Crevettes poêlées | 24.

chair de homard et champignons à l'ail noir,
sauce crémeuse au Whisky (suppl. 7.)

Foie gras de canard style torchon | 31.

beurre de pommes, camerises à l'érable,
croûtons à l'Espelette (suppl. 12.)

Pétoncles et foie gras de canard poêlés | 39.

figues et bacon confit à l'érable,
légumes braisées (suppl. 20.)

La Pause

Marmite fumante

selon l'inspiration du moment

| 10.

Les Principaux

Poêlée de légumes au tofu croustillant

et lait de coco, épices indiennes sur nouilles de riz noir

| 28.

Tortelli farcis à la mozzarella di Bufala

tomates et basilic, noix, copeaux de parmesan, crémeuse au pesto de basilic

| 32.

Pavé de saumon cuit à l'huile de caméline

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

| 36.

Tartare de saumon (6 oz)

et truite fumée à chaud marinée, légumes croquants, vinaigrette au balsamique blanc et citron

| 38.

Filet de morue charbonnière poêlé

à la Sriracha, queue de homard au beurre à l'ail, (suppl. 20. en forfait)
orgetto et légumes, sauce coco-vanille

| 60.

Assiette de fruits de mer

crevettes, pétoncles, queue de homard, (suppl. 35. en forfait)
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail

| 70.

Les Principaux

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

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

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

Tartare de bœuf (6 oz) | 45.
foie gras de canard et canard fumé,
mayonnaise aux deux moutardes

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

Filet mignon de bœuf (vieilli 60 jours, grillé) | 65.
carottes nantaises glacées à l'érable (suppl. 25. en forfait)
sur pain brioché poêlé au beurre de truffes, sauce périgourdine