



AUBERGE GODEFROY

• SALLE À MANGER •



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

Pain grillé	15.
tomates confites, asperges, ricotta, jeunes pousses de tournesol	
Betteraves Chioggia	16.
chèvre émietté et croûtons à l'ail noir bio, vinaigrette à la tire d'érable et au balsamique blanc	
Fondue de cheddar fort L'Ancêtre	23.
en chapelure panko, chutney fruité	
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	
Pilons de canard confits et grillés	17.
chutney à l'ananas et aux poivrons rouges	
Rillettes de paleron de veau	19.
chutney, croûtons à l'Espelette et balsamique, huile infusée	
Noix de ris de veau au beurre noisette	28.
pommes caramélisées, sauce au chocolat blanc satin	(suppl. 9.)
Foie gras de canard style torchon	31.
beurre de pommes, camerises à l'érable, croûtons à l'Espelette	(suppl. 12.)

La Pause

Marmite fumante | 10.
selon l'inspiration du moment

Les Principaux

Poêlée de légumes au tofu croustillant | 28.
et lait de coco, épices indiennes sur nouilles de riz noir

Tortelli farcis à la mozzarella di Bufala | 32.
tomates et basilic, noix, copeaux de parmesan,
crémeuse au pesto de basilic

Pavé de saumon cuit à l'huile de caméline | 36.
en croûte de miel et moutarde, quinoa aux légumes,
betteraves Chiogga, sauce beurre blanc

Tartare de saumon (6 oz) | 38.
et truite fumée à chaud marinée, légumes croquants,
vinaigrette au balsamique blanc et citron

Filet de morue charbonnière poêlé | 60.
à la Sriracha, queue de homard au beurre à l'ail, (suppl. 20. en forfait)
orgetto et légumes, sauce coco-vanille

Assiette de fruits de mer | 70.
crevettes, pétoncles, queue de homard, (suppl. 30. en forfait)
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail

Les Principaux

Poitrine de pintade marinée et rôtie | 48.
variété de champignons à l'ail noir bio, grelots au beurre,
légumes racines, crémeuse à la moutarde et aux herbes

Médillons de filet de porc marinés et poêlés | 38.
purée de céleri-rave, courgettes, asperges,
compotée de pommes et de poires à la vanille,
bacon, pacanes torréfiés, sauce Xérès

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

Médillon de bison poêlé | 45.
cerises noires au rhum épicé Morbleu chocolat,
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