



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
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)

Entrées

Tartare de saumon, truite fumée, marinée (3,5 oz) | 21.
Vinaigrette balsamique blanc et citron (servi avec croûtons)

Carpaccio de canard | 25.
Fumée à froid et séché, panachée de kale, carottes, daïkons aux agrumes, sésame grillé, sirop d'orange (suppl. 6.)

Laitue romaine au gouda | 19.
Bacon de canard, pommes, croûtons à l'ail noir bio, copeaux de foie gras de canard torchon, mayonnaise au yuzu

Tartare de bœuf, foie gras, canard fumé (3,5 oz) | 23.
Mayonnaise aux deux moutardes (servi avec croûtons)

Cheddar fort en fine chapelure panko 🌱 | 19.
Cheddar vieilli, chutney fruité

Feuilleté d'escargots | 23.
Flambés au Pernod, sauce crémeuse aux baies roses

Crevettes poêlées | 28.
Demi-queue de homard, champignons à l'ail noir bio, sauce crémeuse au Whisky (suppl. 9.)

Noix de ris de veau au beurre noisette | 25.
Pommes caramélisées, sauce au chocolat blanc satin Cacao Barry (suppl. 6.)

Foie gras de canard style torchon | 31.
Pain brioché, bacon de canard, pacanes caramélisées au sirop (suppl. 12.)



Pause

Marmite fumante

Selon l'inspiration du moment

| 10.

À-côtés

Faites-vous plaisir avec nos extras gourmands pour compléter votre plat principal à la perfection

Variété de champignons

Poêlés à l'ail noir bio

| 12.

Crevettes (2)

À la fleur d'ail

| 15.

Queue de homard (1)

À la fleur d'ail

| 22.

Foie gras de canard

Poêlé

| 18.

Foie gras de canard

Style torchon

| 18.



Principaux

Morue cuit à l'unilatéral | 45.

Tomates confites, épinards, chair de homard,
orge crémeuse au yuzu et beurre blanc

Ballotine de volaille | 42.

Farcie aux shiitakes à l'ail noir bio,
parmentier de canard confit, légumes racines glacés à l'érable,
fumet de champignons, jus de veau réduit

Magret de canard en croûte de sel de champignons | 48.

Rillettes de canard frit, légumes verts poêlés, (suppl. 10. en forfait)
graines de citrouille, purée de carottes,
sauce au miel et balsamique

Médallions de filet de porc poêlés | 40.

Bacon de canard, oignons, pacanes torréfiées,
mouscelline de céleri-rave, sauce sucrée à la moutarde

Filet mignon grillé | 68.

Pain au levain aux noix et au miel, (suppl. 25. en forfait)
foie gras poêlé, canneberges, caramel de chanterelles,
pommes de terre sarladaises, demi-glace au Whisky

Orgetto aux champignons et fauxmage 🌱 | 36.

Salade tiède de kale, tomates cerises, noisettes torréfiées

Ravioli farcis aux légumes 🌱 | 38.

Lanières de faux-poulet, tombée de légumes, oignons frits,
sauce à la courge musquée, mangue, crème de noix de coco