AUBERGE GODEFROY

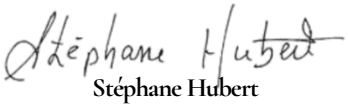
• SALLE À MANGER •

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)

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC | Certifié Terroir et Saveurs du Québec

Restaurant au Menu | Membre des Aliments du Québec au Menu

Informez-nous de vos restrictions alimentaires

Demandez notre menu pour vos tout petits

Entrées

Tartare de légumes-racines | 19.
Avocats au basilic, sriracha, pommes,
graines de citrouille grillées, jeunes pousses,
huile de caméline (servi avec croûtons)

Tomates et fromage tressé | 21.
Rosace de prosciutto, noix de Grenoble,
vinaigrette au balsamique et à l'érable

Gravlax de saumon à la mélasse | 24.
Graines de sésame rôties, pousses de radis,
émulsion de crème fraîche au yuzu

Rillettes de porc | 23.
Pommes et poires à la vanille, chips de prosciutto,
croûtons de pain au miel et aux noix

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

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

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

Pause

Marmite fumante | 10.
Selon l'inspiration du moment

À-côtés

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

Variété de champignons | 12.
Poêlés à l'ail noir bio

Crevettes (2) | 15.
À la fleur d'ail

Queue de homard (1) | 22.
À la fleur d'ail

Foie gras de canard | 18.
Poêlé

Foie gras de canard | 18.
Style torchon

Principaux

Linguines végétaliennes | 36.
Shiitakes, noisettes rôties,
sauce tomatée aux légumes, parmesan d'amandes

Filet de morue rôti au four | 57.
Bruschetta, chair de homard, poireaux,
variété de champignons sur orgetto crémeux,
sauce hollandaise au poivre

Ballotine de volaille | 47.
Aux tomates séchées et parmesan,
pommes de terre rôties au gras de canard,
salade chaude d'asperges et tomates à l'ail noir,
sauce au cheddar fort

Roulé de filet de porc poêlés à l'ail noir | 45.
Cuit sous vide et poêlé, carottes nantaises glacées au miel,
betteraves marinées, mousseline de *Yukon Gold*,
jus de veau réduit au vin rouge

Bout de côte de bœuf braisé | 55.
Légumes-racines cuits au jus de bœuf au vin rouge,
pommes de terre en purée, demi-glace aux cinq baies

Filet mignon CAB grillé | 71.
Fondant d'Alfred, légumes du marché, **(suppl. 30. en forfait)**
pommes de terre Raphaëlle rôties,
sauce au foie gras et au Whisky