MENU
Salle à Manger

Du 3 novembre 2026 au 19 janvier 2027

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 légumes-racines | 19.
Avocats au basilic, sriracha, pommes, graines de citrouille grillées, jeunes pousses, huile de caméline

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, 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.)

Marmite fumante

Potage de la soirée | 10.
Selon l'inspiration du moment





Plats principaux

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

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 aux tomates séchées et parmesan | 47.
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 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, pommes de terre Raphaëlle rôties,
sauce au foie gras et au Whisky
(Suppl. 30. en forfait)

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 ou torchon **+18.**

Desserts

Noisettes pralinées | 17.
Biscuit sablé à la noisette, praliné, mousseline au praliné,
disque de chocolat 58% mi-amer

Poires épicées | 17.
Poires pochées aux épices, crème d'amandes,
crumble au pain d'épices, glace à la vanille

Matsiro framboise | 17.
Gâteau au chocolat Matsiro, crémeux aux framboises,
gelée de framboise en cubes

Panaché de fruits frais | 14.
Fruits de saison du marché

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et Saveurs du Québec

Membre des Aliments du Québec au Menu

Informez-nous de vos restrictions alimentaires

Demandez notre menu pour vos tout petits

MENU
Magie de Noël

Salle à manger

Le jeudi 24 décembre 2026

(Réservation requise)

En cette période féérique de l'année, toute l'équipe de l'Auberge Godefroy vous souhaite de joyeuses fêtes et une nouvelle année remplie de bonheur, de santé et de moments précieux. Que la magie de Noël illumine vos repas et vos souvenirs.

Nous vous donnons rendez-vous demain, dès 9h30 au lobby de l'hôtel, pour notre grand accueil festif. Venez partager un moment convivial et commencez la journée dans une ambiance chaleureuse.

Bouchée

Mousseline de foie gras de canard,
baies d'argousier, bacon

Entrée

Déclinaison de canard et ses chutneys
Fumé | Tataki | Rillettes

Sorbet

Granité pétillant aux fruits rouges et moût de pomme





Plats principaux

Pavé de saumon grillé,
tomates et câpres à l'huile de caméline,
orgetto crémeux et feuilles vertes,
sauce à l'échalote et au vin blanc

Porc confit, pommes, raisins et noix,
purée de *Yukon Gold*, tombée de légumes à l'ail noir,
jus de veau réduit au cidre

Terre et mer
Bœuf cuit sous vide, crevettes Nobashi à la fleur d'ail,
légumes de saison rôtis, purée de pommes de terre,
demi-glace aux cinq baies

Linguines végétaliennes, lanières de végé-poulet,
épinards, tomates séchées, kale,
sauce crémeuse au lait de coco et lime

Dessert et café

Pacanes à la cannelle
Biscuit à la cannelle, mousse aux pacanes,
ganache montée à la vanille, pacanes torréfiées

95. par personne
49. 3 à 11 ans

Service et taxes en sus

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et Saveurs du Québec

Membre des Aliments du Québec au Menu

Informez-nous de vos restrictions alimentaires

Demandez notre menu pour vos tout petits

MENU
Réveillon de Noël

Salle Louisbourg

Le jeudi 24 décembre 2026

(Achat de billets requis)

Bouchée
Mousseline de foie gras de canard,
baies d'argousier, bacon

Entrée
Déclinaison de canard et ses chutneys
Fumé | Tataki | Rillettes

Sorbet
Granité pétillant aux fruits rouges et moût de pomme

Plat principal
Terre et mer
Bœuf cuit sous vide, crevettes Nobashi à la fleur d'ail,
légumes de saison rôtis, purée de pommes de terre,
demi-glace aux cinq baies

Dessert et café
Pacanes à la cannelle
Biscuit à la cannelle, mousse aux pacanes,
ganache montée à la vanille, pacanes torréfiées

165. par personne
89. 3 à 11 ans

Service inclus, taxes en sus

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et Saveurs du Québec

Membre des Aliments du Québec au Menu

Informez-nous de vos restrictions alimentaires

Demandez notre menu pour vos tout petits



MENU
Brunch des Fêtes

Les 25 et 27 décembre 2026 et 1er janvier 2027
(Achat de billets requis)

Marmite fumante
Crème de poivrons rôtis
et tomates aux fines herbes

Du fumoir
Poitrine de canard fumé

Saumon fumé à froid

Saumon fumé à chaud,
laqué à l'érable et Whisky

En plateau
Tataki de thon et de saumon

Salades composées
Feuilles de roquette à l'halloumi et
fruits rouges, vinaigrette à l'avocat

Salade aux tomates cerises, concombres, radis,
bébé épinards, vinaigrette au miel et Espelette

Chou émincé et légumes croquants au canard
confit, arachides, vinaigrette à l'huile de sésame

Mesclun de laitues, garnitures, vinaigrettes

Fromagerie
Variété de fromages du Québec
Raisins et croûtons

Buffet chaud
Œufs brouillés

Bacon fumé | Saucisses | Fèves au lard

Crevettes à la fleur d'ail

Moules crémeuses, asperges,
pesto de tomates

Filet de bassa à l'étuvée de poireaux,
chair de homard, bruschetta, sauce béarnaise

Bœuf braisé, ragoût de champignons
à l'ail noir, jus lié

Légumes du marché rôtis

Pommes de terre rissolées

Tranché en salle
Rôti de bœuf | Jambon fumé

Table sucrée
Créations de nos pâtissières

Pancake et ses garnitures
(sirop d'érable, sauce au chocolat, sauce au caramel salé,
crème fouettée, chutney vanillé aux pommes et aux poires)

Yogourts | Salade de fruits

Café, thé, infusion

56. par personne
30. 3 à 11 ans
Gratuit 0 à 2 ans

Service et taxes en sus

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et
Saveurs du Québec

Membre des Aliments
du Québec au Menu



MENU
St-Sylvestre

Salle Louisbourg
Le jeudi 31 décembre 2026
(Achat de billets requis)

Bouchée
Mousseline de foie gras de canard,
baies d'argousier, bacon

Entrée
Déclinaison de canard et ses chutneys
Fumé | Tataki | Rillettes

Sorbet
Granité pétillant aux fruits rouges et moût de pomme

Plat principal
Terre et mer
Bœuf cuit sous vide, crevettes Nobashi à la fleur d'ail,
légumes de saison rôtis, purée de pommes de terre,
demi-glace aux cinq baies

Dessert et café
Pacanes à la cannelle
Biscuit à la cannelle, mousse aux pacanes,
ganache montée à la vanille, pacanes torréfiées

179. par personne
89. 3 à 11 ans

Service inclus, taxes en sus

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et Saveurs du Québec

Membre des Aliments du Québec au Menu

Informez-nous de vos restrictions alimentaires

Demandez notre menu pour vos tout petits





MENU
Bonne Année

Salle à manger

Le jeudi 31 décembre 2026

(Réservation requise)

Bouchée

Mousseline de foie gras de canard,
baies d'argousier, bacon

Entrée

Déclinaison de canard et ses chutneys
Fumé | Tataki | Rillettes

Sorbet

Granité pétillant aux fruits rouges et moût de pomme

Plat principal

Pavé de saumon grillé,
tomates et câpres à l'huile de caméline,
orgetto crémeux et feuilles vertes,
sauce à l'échalote et au vin blanc

Porc confit, pommes, raisins et noix,
purée de *Yukon Gold*,
tombée de légumes à l'ail noir,
jus de veau réduit au cidre

Terre et mer
Bœuf cuit sous vide, crevettes Nobashi à la fleur d'ail, légumes de saison rôtis, purée de pommes de terre, demi-glace aux cinq baies

Linguines végétaliennes,
lanières de végé-poulet,
épinards, tomates séchées, kale,
sauce crémeuse au lait de coco et lime

Dessert et café

Pacanes à la cannelle
Biscuit à la cannelle, mousse aux pacanes,
ganache montée à la vanille, pacanes torréfiées

95. par personne

49. 3 à 11 ans

Service et taxes en sus

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et Saveurs du Québec

Membre des Aliments du Québec au Menu

Informez-nous de vos restrictions alimentaires

Demandez notre menu pour vos tout petits