

# Table d'hôte

## Entrées & Appetizers

Prix à la carte

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Trilogie de saumon accompagnée d'une mayonnaise parfumée à la lime et d'un chutney d'ananas maison</b><br>Salmon trilogy served with a lime-infused mayonnaise and homemade pineapple chutney                                                                                                                                                                                                                          | 27 \$                                                                                          |
| <b>Tartare de bœuf classique, parmesan affiné et sirop forestier</b><br>Classic beef tartare with aged Parmesan and boreal forest syrup                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 25 \$                                                                                          |
| <b>Escargots poêlés à la fleur d'ail, sauce au fromage Ciel de Charlevoix, poire pochée au porto</b><br>Sautéed d'escargots with garlic scape, Ciel de Charlevoix cheese sauce, port-poached pear                                                                                                                                                                                                                         | 22 \$                                                                                          |
| <b>Salade de crevettes nordiques, mangue et suprêmes de pamplemousse, rehaussée de menthe fraîche et de coriandre, servie avec une vinaigrette exotique</b><br>Nordic Shrimp and mango salad, garnished with grapefruit, fresh mint and cilantro, served with an exotic vinaigrette                                                                                                                                       | 24 \$                                                                                          |
| <b>Ris de veau croustillant, Migneron de Charlevoix fondant et lardons rôtis</b><br>Crispy veal sweetbreads with melted Migneron de Charlevoix and roasted lardons                                                                                                                                                                                                                                                        | 26 \$                                                                                          |
| <b>Assiette de dégustation de Charlevoix (foie gras de la Ferme Basque, rillettes de saumon, boudin sucré des Viandes Bio de Charlevoix, fromage artisanal et saucissons de la Charcuterie Charlevoisienne)</b><br>Charlevoix tasting platter ( foie gras from La Ferme Basque, salmon rillettes, sweet blood pudding from Viandes Bio de Charlevoix, artisanal cheese, and cured meats from Charcuterie Charlevoisienne) | 32 \$<br>(Supplément de 9 \$ en table d'hôte)<br><br>(\$9 supplement on the Table d'Hôte menu) |

## Potages & Soups

|                                                                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Potage du moment, selon l'inspiration du chef</b><br>Chef's soup of the day                                             | 14 \$ |
| <b>Gaspacho fraîcheur, légumes d'été et pointe acidulée</b><br>Chilled gazpacho, summer vegetables, with a hint of acidity | 12 \$ |

## Trou Normand

|                                                                                |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Calvados</b><br>Chilled gazpacho, summer vegetables, with a hint of acidity | 13 \$<br>(Supplément de 8\$ en table d'hôte)<br>(\$8 supplement on the Table d'Hôte menu) |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

## Les Plats & Main Courses

Prix à la carte

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Magret de canard poêlé, sauce à la camerise des Vergers du Vent du Nord, risotto crémeux au chorizo et aux pleurotes</b><br>Seared duck breast, haskap berry sauce from Vergers du Vent du Nord, creamy chorizo and oyster mushroom risotto                                                       | 46 \$                                                                                        |
| <b>Ris de veau poêlés, pommes caramélisées, pleurotes et sauce périgourdine</b><br>Pan-seared sweetbreads, caramelized apples, oyster mushrooms, and Périgourdine sauce                                                                                                                              | 58 \$<br>(Supplément de 15 \$ en table d'hôte)<br>(\$15 supplement on the Table d'Hôte menu) |
| <b>Filet mignon AAA de 6 oz, pommes de terre rôties au chimichurri et sauce crémeuse au poivre</b><br>AAA 6 oz filet mignon served with chimichurri-roasted potatoes and a creamy peppercorn sauce                                                                                                   | 62 \$<br>(Supplément de 15 \$ en table d'hôte)<br>(\$15 supplement on the Table d'Hôte menu) |
| <b>Complément gourmand:</b><br>- Crevettes géantes (2 pièces)<br>Chef's Gourmet Addition:<br>- Giant shrimp (2 pieces)                                                                                                                                                                               | 10 \$                                                                                        |
| <b>Duo de la mer : pavé de saumon de l'Atlantique grillé et crevettes géantes poêlées, purée de pommes de terre crémeuses à la fleur d'ail, sauce aux agrumes</b><br>Seafood duo: grilled Atlantic salmon fillet and seared jumbo shrimp, creamy mashed potatoes with garlic scape, and citrus sauce | 48 \$                                                                                        |
| <b>Suprême de pintade rôti, jus corsé aux champignons sauvages et linguines au pesto de basilic frais</b><br>Roasted guinea fowl supreme, rich wild mushroom jus, and linguine with fresh basil pesto                                                                                                | 44 \$                                                                                        |
| <b>Steak végétal, chimichurri aux herbes fraîches et ratatouille maison</b><br>Plant-Based Steak, Fresh Herb Chimichurri and House-Made Ratatouille                                                                                                                                                  | 42 \$                                                                                        |

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, avisez votre serveur.  
If you suffer from food allergies, please notify your waiter.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tarte au sucre de l'auberge, glace au dulce de leche</b><br>The signature Sugar pie with dulce de leche ice cream                                                                                                                                                                            | 17 \$                                                                                          |
| <b>Fondant au chocolat et piment Gorria, cœur coulant Caramel salé, glace au mascarpone</b><br>Chocolate lava cake and Gorria pepper with a salted caramel center, served with mascarpone ice cream                                                                                             | 17 \$                                                                                          |
| <b>Crème brûlée du moment</b><br>Crème brûlée of the moment                                                                                                                                                                                                                                     | 17 \$                                                                                          |
| <b>Baluchon de Fleurmier de la Laiterie Charlevoix, nappé d'une réduction à l'érable et au whisky Coureur des bois aux canneberges et raisins</b><br>Fleurmier cheese parcel from Laiterie Charlevoix, drizzled with a maple and Coureur des Bois whisky reduction, with cranberries and grapes | 22 \$<br>(Supplément de 5 \$ en table d'hôte)<br>(\$5 supplement on the Table d'Hôte menu)     |
| <b>Assiette de fromages de Charlevoix</b><br>Charlevoix cheese platter                                                                                                                                                                                                                          | 26 \$<br><br>(Supplément de 8 \$ en table d'hôte)<br>(\$8 supplement on the Table d'Hôte menu) |
| <b>Sorbets et glaces maison</b><br>Homemade sorbets and ice creams                                                                                                                                                                                                                              | 16 \$                                                                                          |



---

**86 \$ par personne plus services et taxes.**

Les frais de service de 15 % et les taxes seront ajoutés à votre facture.

**\$ 86 per person plus service & taxes.**

15 % service charge and taxes will be added on your bill.

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, avisez votre serveur.

If you suffer from food allergies, please notify your server.

Par respect pour les autres convives, nous vous prions d'éteindre la sonnerie de votre cellulaire.

In order to respect other guests, please turn off your cell phone