Table d'hôte

Entrées & Appetizers

Prix à la carte

Duo de saumon fumé et gravlax de l'Auberge, Mayonnaise à la lime, câpres frits et croûtons — **25$**
Homemade smoked salmon and gravlax duo, lime mayonnaise, fried capers and croutons

Escargots poêlés à la fleur d'ail, sauce fromage bleu, Le Ciel de Charlevoix, poire au Porto — **19 $**
Sauted snails with garlic butter, sauce blue cheese, Le Ciel de Charlevoix, port pear

Caille fondante sauce aux champignons — **20 $**
Boneless quail with mushroom sauce

Mesclun de saison, Tomme d'Elles et petits fruits, crémeuse au vinaigre balsamique et érable — **15 $**
Mixed salad, Tomme d'Elles cheese with berries, balsamic and maple syrup creamy vinaigrette

Assiette dégustation de Charlevoix — **28 $**
(supplément de 7$ en table d'hôte)
Charlevoix gourmet tasting plate
(**$7** extra in Table d'hôte)

Terrine de foie gras de la Ferme Basque mariné à la Pomme de Glace des vergers Pedneault, Chutney maison — **33 $**
(supplément de 9$ en table d'hôte)
Foie gras terrine from "la ferme Basque" marinated to Pomme de Glace from Vergers Pedneault, house chutney
(**$9** extra in Table d'hôte)

Potages & Soups

Marmite du moment — **13 $**
Soup of the day

Délicatesse de la maison & Inn's delicacy

Prix à la carte

Trou Normand — ***13 $***

(supplément de 7$ en table d'hôte)
(**$7** extra in Table d'hôte)

Les Plats & Main Courses

Magret de canard poêlé de la ferme Basque, — ***42 $***
purée de légumes racines et pleurotes,
sauce à la truffe
Pan roasted duck breast from "la ferme Basque",
roasted vegetables purée, truffle sauce

Filet d'Omble chevalier de la Pisciculture Charlevoix — ***40 $***
et crevettes, risotto crémeux au parmesan,
sauce aux agrumes et coriandre
Arctic char filet from Pisciculture Charlevoix and shrimps,
citrus and coriander sauce, creamy risotto with parmesan

Ris de veau croustillant à la noisette, — ***49 $***
embeurrée de chou rouge,
sauce à l'érable
(supplément de 5$ en table d'hôte)
Crispy hazel nuts sweetbread, red buttered cabbage,
maple sauce
(**$5** extra in Table d'hôte)

Filet mignon de bœuf AA, — ***59 $***
pomme de terre Gabrielle sautées,
sauce poivre vert
(supplément de 10$ en table d'hôte)
Beef filet mignon AA, sauted Gabrielle potatoes,
green peppercorn sauce
(**$10** extra in Table d'hôte)

Assiette Végétarienne — ***36 $***
Vegetarian plate

*Ajoutez 3 crevettes tigrés pour **10$**
*add 3 tiger prawn for **10$**

Desserts

Prix à la carte

Fondant chocolat au piment de Gorria et caramel de beurre salé, coulis de fruits rouges glace mascarpone — ***16 $***

Chocolat fondant Gorria pepper and salted butter caramel, fruits coulis, mascarpone ice cream

Tarte au sucre de l'Auberge — ***16 $***

Home made sugar pie

Crème brûlée du moment — ***16 $***

Crème brûlée of the day

Baluchon de Fleurmier de la Laiterie Charlevoix flambé au Sortilège et sirop d'érable — ***18 $***

Fleurmier Baluchon from Laiterie Charlevoix flambéed with Sortilège and maple syrup

Assiette de fromages affinés de Charlevoix et du Québec — ***22 $***

(supplément 7 $ table d'hôte)

Quebec and Charlevoix cheese plate

($ 7 extra in Table d'hôte)

Sorbets et glaces maison — ***14 $***

Home made ice cream and sorbet

Auberge des 3 Canards

---

79 $ par personne plus services et taxes

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

$ 79 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