

Table d'hôte

Le Potage / Soup

Potage du moment

Soup of the day

Les Entrées / Appetizers

La verdure / Greens

César maison, tuile de fromage Victor & Berthold de la fromagerie
Du Champ à la Meule et croûtons

*Homemade caesar salad, Victor & Berthold cheese tile from
Du Champ à la Meule and garlic croutons*

Bœuf / Beef

Tartare de boeuf AAA à la façon de l'Auberge servi avec
chips maison au gras de canard

The Auberge's way AAA beef tartar with duck fat homemade chips

Le foie gras / Foie gras

(Supplément de 12\$ / Supplement of \$12)

Torchon de foie gras, sauce à la figue et au cidre de glace,
servi avec croûtons de pain plats

Torchon of foie gras, served with figs and ice cider gravy

Saumon / Salmon

Tartare de saumon coco curry et son croquant épicé

Coco curry salmon tartar and its spiced crisp

Fruit de Mer / Seafood

Poêlée de pétoncles au jus de safran et au poivre de Szechuan

Pan sauteed scallops with safran juice and Szechuan pepper

Végé / Vegetarian

Baluchon d'épinards, poivron rouge et fromage Laracam de
la fromagerie Du Champ à la Meule et son coulis aux
pommes et calvados

*Spinach baluchon, red pepper and Laracam cheese from
Du Champ à la Meule with its apple and calvados coulis*

Les plats principaux / Main courses

Notre spécialité / Our specialty

Grillade de contre-filet injectée au beurre de cognac (8oz),
sauce bourbon et lardons (10 oz supp. 4\$) (12 oz supp. 8\$)

*(8oz) Grilled steak injected with cognac butter, bourbon
sauce and lardons (10 oz supp. 4\$) (12 oz supp. 8\$)*

Les pâtes / Pastas

Penne au canard confit, sauce crème et demi glace aux
champignons sauvages de l'Abbaye et au fromage Le Fêtard de la
fromagerie Du Champ à la Meule

*Penne with duck confit, cream sauce and demi-glace with wild mushrooms from the
Abbaye and Fêtard cheese from Du Champ à la Meule*

Le boeuf / Beef

Tataki de boeuf AAA aux sésames deux couleurs, salade croquante
aux épinards won ton frit, carotte et noix de cajou

*Tataki of AAA beef with two colors sesame seeds, crispy spinach salad
with fried won ton, carrot and cashews*

Le poisson / Fish

Filet de saumon en croûte de coriandre et sa sauce crémeuse
au vin blanc et basilic

Salmon filet in cilantro crust and white wine basil creamy sauce

Volaille / Poultry

Suprême de pintade, manchon grillé et sa sauce aux
bleuets de la Bleuetière Royale

Supreme guinea fowl, grilled muff and blueberry sauce of Bleuetière Royale

Le porc / Pork

Carré de porc de la ferme Cochon Cent Façons sauce en
gelée de porto de Miel Morand

*Rack of pork from Cochon Cent Façons, Porto wine jelly sauce from
Miel Morand*

Le Végé / Vegetarian

Sauté de tempeh façon Général Tao servi sur vermicelle de riz

Tempeh stir fried General Tao's way served on rice vermicelli

Le choix du chef / Chef's choice

Inspiration du moment

Inspiration of the moment

L'Intermède / Interlude

(menu cinq services, supplément indiqué au bas de la page)

**« Le Victor et Berthold »,
fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes**

Nommé en mémoire du grand-père et d'un oncle du fromager, le Victor & Berthold est le fromage vedette de la fromagerie. Ce fromage de vache fait de lait cru à pâte semi-ferme se distingue par sa longueur en bouche et son goût de petit lait.

Named in honour of the cheese maker's grandfather and uncle.

Victor and Berthold is this cheese dairy's star product. This raw cow's milk semi-soft cheese is renowned for its length on the palate and its aftertaste of whey.

« Le Fêtard », fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes

Ce fromage à pâte ferme, fait de lait cru de vache, a comme particularité d'être lavé à la bière Maudite. Affiné pendant un période minimale de 100 jours, Le Fêtard est considéré comme un vrai bijou de notre terroir !

This firm cheese, made from raw cow's milk, is noted for its rind, washed with Maudite beer. Aged for a minimum time is considered to be a true showpiece of our terroir.

« Le Rassembleu », fromagerie de la Table Ronde, Sainte-Sophie

Le Rassembleu est un fromage biologique à pâte persillée fait de lait cru de vache. Malgré sa croûte sobre, sa douceur inattendue séduit tous les amateurs de fromage : autant le fin gourmet qui aime sa subtilité que l'amateur qui goûte un bleu pour la première fois. Voilà l'effet Rassembleu !

Le Rassembleu is a blue-veined organic cheese made from raw cow's milk. Despite the appearance of its rind, it is unexpectedly mild, appealing to all cheese lovers, from the discerning gourmet with a taste for subtlety to the newcomer tasting blue cheese for the first time. That is the Rassembleu's difference!

**« Le Sabot de Blanchette »,
fromagerie La Suisse Normande, Saint-Roch-de-l'Achigan**

On reconnaît ce fromage de chèvre fermier par sa jolie forme pyramidale recouverte d'une croûte naturelle craquelée. Sa pâte molle se transforme en bouche en un velouté crémeux d'une belle longueur, on y dénote une finale explosive.

This firm goat cheese can be recognized by its beautiful pyramid shape, covered with a natural coarse rind. Its soft texture becomes velvety and creamy in the mouth with a lingering taste that develops into an explosive finale.

« Les Métayères », fromagerie Du Champ à la Meule, Notre-Dame-de-Lourdes

Fromage au lait thermisé de pâte pressée non cuite. Façonné en meules de 3 kilos, il est affiné pendant 3 mois. Son goût très fruité lui donne une saveur douce mais bien prononcée. Il est moelleux et raffiné. Un fromage dénommé Les Métayères en hommage à ces femmes qui, des siècles durant, ont fait fonctionner la ferme, véritable poumon de subsistance de la communauté.

Non-cooked, pressed paste cheese made from thermised milk. Formed into 3 kg rounds, it is aged for 3 months. Its fruity flavour gives it a mild, yet pronounced taste. It is soft and refined. Named "Les Métayères" in honour of the women who, for centuries, ran the farm, the true heart of the community's subsistence.

3 fromages (3 choices) - 13.95\$: 90 gr.

4 fromages (4 choices) - 17.95\$: 120 gr.

5 fromages (5 choices) - 21.95\$: 150 gr.

Taxes et service en sus (taxes and gratuities not-included)

Les desserts / Desserts

Le chocolat / Chocolate

Gâteau Boston chocolat & caramel à la fleur de sel

Chocolate & caramel Boston cake with flower of salt

La tarte / Pie

Tartelette Dulce de Leche marquise et crème fondue

Dulce de Leche tartlet and melted cream

La crème brûlée

Crème brûlée du moment

Crème brûlée of the moment

La mousse / The mousse

Étagé de mousse aux petits fruits et vanille fraîche

Layered berry mousse and fresh vanilla

Les fruits / fruits

Verrine d'agrumes, crème anglaise à la noix de coco

Citrus and coconut custard verrine

49.00\$ / personne, taxes et service en sus

49.00\$ / person, taxes and gratuities not-included.

Frais de livraison à la chambre de 5\$.

Room Service charge \$5.