

Auberge
comme au premier jour

fine cuisine du terroir

Menu Table d'hôte et à la carte

Entrées

(Servies avec Pains de l'auberge boulangés par Doris
à partir des farines non-blanchies bio de la Seigneurie des Aulnaies)

Smoked meat d'agneau et pâté d'agneau du Kamouraska, petite salade,
réduction de porto et balsamique et vinaigrette

ou

Potage de courges butternut de la Ferme du Sillon à St Alexandre, curry et lait de coco,
brunoise de poivrons à l'ail, brushetta de champignons sauvage

ou

Tartelette aux tomates et fromage de brebis, moutarde forte, petite salade

ou

Soupe froide de céleri rave et bacon

ou

Soupe de poissons au safran et bisque de l'auberge de homard gaspésien

Extra de 8,00\$ en table d'hôte

ou

Pétoncles poêlés au gras de canard, tombée d'épinards et crumble,
sauce à l'orange et chutney de mangues

Extra de 12,00\$ en table d'hôte

Plats principaux

Poulet de grains de St Onésime braisé, champignons sauvages, purée de patates douces sauce aux deux moutardes et thym, légumes et chutney de fruits et baies d'argousier (25\$ à la carte)

ou

Végé pâté aux légumes racine, graines de tournesol et de sésame, embeurrée de choux et purée de panais, légumes et confit de carottes à l'anis étoilée (25\$ à la carte)

ou

Assiette dégustation du terroir, jambon braisé à la bière, saucisson sec de Grelots bâtons et scie, viande fumée du Kamouraska, anguille fumée de Pêcheries Ouellet, fruits et fromages de brebis du Mouton blanc (26\$ à la carte)

ou

Gigot d'agneau de Kamouraska, enrobage d'herbes et moutarde de Dijon, purée de courge et légumes, confit d'oignons au Ricaneux (28\$ à la carte)

ou

Boeuf festif braisé à la bière rousse des Fous brassant de Rivière du loup (30\$ à la carte) Extra de 6\$ en table d'hôte)

ou

Filet de flétan de la Gaspésie cuit au four avec pommes et poivrons à l'ail, purée de panais sauce à l'orange et argousier et miel, légumes et confit de carottes à l'anis étoilée (32\$ à la carte) Extra de 6\$ en table d'hôte)

Desserts

Gâteau mousse au chocolat sans gluten et sans lactose et crème glacée maison au sapin beaumier

ou

Gâteau renversé à la rhubarbe et citron, crème anglaise vanillée et crème fouettée au zeste d'orange

ou

Fondant au chocolat noir, ganache de chocolat blanc au Pernod, coulis de fruits rouges et crumble à l'érable

ou

Assiette de fromages régionaux de la fromagerie Le Mouton Blanc (brebis) et de Fromagerie Le détour (chèvre) chutney et crumble salé

Café, thé ou tisane, espresso extra 1,50\$

Menu Table d'hôte 42\$, sauf extras, taxes et service en sus