

Auberge Comme au premier jour  
Table de fine cuisine du terroir

---

Nommée au Prix d'excellence Coup de cœur du public Volet restauration

Lauréat Prix d'excellence Coup de cœur du public  
Hébergement et Restauration

Grand Prix du tourisme québécois Lauréat National OR Hébergement

Entrées

-Pain ancestral de grand maman-

3.75\$

-Potage ou Gaspacho- *\*sans gluten\**

brunoise de légumes et pousses des Jardins du clocher

8\$

-Salade mesclun de nos voisins- *\*sans gluten\**

vinaigrette balsamique, et graines de citrouille à l'érable

9\$

-Champignons des Méandres-

pain grillé aux tomates séchées, champignons poêlés, crème aigrelette

14\$

-Mousse à l'anguille fumée et lardons de sanglier-

oignons rouges marinés, graines de moutarde et pain banique

15\$

-Soupe aux légumes garnie de produits de la mer- *\*sans gluten\**

algues et fleur de sel

19\$

## Plats

### -Tarte fine aux tomates-

pâte fine aux épices, tomates, tomme de brebis, salade et réduction balsamique

18\$

Extra bacon de sanglier 5\$

Extra champignons des Méandres 7\$

Extra smoked meat d'agneau 8\$

### -Jambon braisé à la bière de Tête d'allumette-

ragoût de lentilles beluga de Gaspésie, légumes braisés, lardons de sanglier

24\$

### -Terrine de légumes de l'auberge-*\*sans gluten\**

poêlée de champignons des Méandres, crème aigrette, graines de citrouille à l'érable,  
panais et confit de carottes

26\$

### -Pétoncles poêlés ou filet de flétan de la Gaspésie-

riz d'avoine nu, légumes verts poêlés, beurre blanc

45\$

### -Ballotine de poulet de grains farci aux herbes-

ratatouille, miel de nos champs, mousseline de pommes de terre et beurre monté au gin

31\$

### -Gigot d'agneau du Kamouraska-

enrobé d'herbes et de moutarde, avec déclinaison de carottes et panais

39\$

### -Planche de l'auberge-

dégustation smoked meat d'agneau, mousse d'anguille, tommes de brebis,  
jambon braisé à la bière, salade de nos voisins et les confits de l'auberge

40\$

## Desserts

-Gâteau renversé à la rhubarbe et citron-

crème anglaise infusée au sapin

10\$

-Tartelette de la Fée gourmande-

chantilly à l'argousier, fruits

15\$

-Pana cotta au miel de nos champs-

crème de soya, fruits, crumble

14\$

-Glace maison-

tuile de graines de citrouille

9\$

-Assiette de fromages et chutney de l'auberge-

16\$

## Breuvages

-Café filtre-

mélange expresso italien

2,95\$

-Expresso-

3,50\$

-Thé ou tisane-

3,50\$

-Café alcoolisé québécois-

Liqueur d'érable Coureur des bois, rhum Morbleu, crème fouettée

9\$