

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

Nomination pour le prix Restaurateur 2024 de Aliments du Québec au menu

Entrées

-Potage- 9\$
et sa garniture
sans gluten

-Salade concombre et tomates- 12\$
menthe, graines de citrouille à l'érable, vinaigrette,
guacamole de petits pois et courgettes, réduction de porto et balsamique
Ajoutez du homard en extra - 14\$

-Pâté de foie d'agneau de nos cuisines- 16\$
focaccia grillée, verdure, confit de carottes

-Gravelax de truite, anguille fumée- 22 \$
sablé aux herbes, radis, huile de poireaux, guacamole, pousses

-Champignons de Miko aliments- 22\$
banique aux tomates séchées, mousseline, espuma et poêlée

Et le pain de Doris...

-Pain ancestral de grand maman
et pain banique blé et tomates séchées- 4,50\$
farines bios du Moulin des Aulnaies et beurre d'herbes du jardin

Plats

à partir de 18h

-Terrine de légumes de l'auberge- **sans gluten** 30\$

lentilles béluga de la Gaspésie, graines de citrouille à l'érable,
confit de carottes, réduction de porto et balsamique

-Pétoncles poêlés- 42\$

arancini à la tomme du peuple, légumes
beurre blanc au mélèze de l'entreprise « Ça goûte le bois »

-Ballotine de poulet de grains de St Onésime farci à la ratatouille-32\$

pannais, mousseline de champignons Hydne, sauce aux pommes,

-Agneau de l'Agnellerie de Kamouraska- 43\$

gigot enrobé d'herbes et de moutarde, purée de patates douces, légumes de saison

-Filet de flétan du Bas-St-Laurent- 44\$

légumes, sauce tomates et basilic, tacos d'herbes

-Planche du terroir- 39\$ (planche pour 2 à 58\$)

dégustation : smoked meat d'agneau, champignons de Miko aliments, tommes de brebis, pâté de foie,
jambon braisé à la bière, confit et pain de l'Auberge, arancini, salade, biscuit à la tomme du peuple

Desserts

-Gâteau renversé à la rhubarbe et citron- 12\$

crème anglaise infusée au foin d'odeur et roses de Potions boréales

-Crème glacée de nos cuisines aux pousses de sapin des Jardins de la mer-

12\$

crumble, crème à l'érable, sablé, meringue au thé du labrador

-Assiette de fromages du Mouton blanc- 18\$

gelée de lilas de l'auberge, miel de St Pacôme

Breuvages

-Café filtre- 3\$

mélange expresso italien de la Brûlerie du Kamouraska

-Expresso- 3.75\$

-Thé ou tisane- 4\$

-Café alcoolisé québécois- 14\$

Crème à l'érable Coureur des bois, rhum Morbleu, café, sucre d'érable

- Espresso Martini – 15\$

Espresso, gin Mugo, entaille (liqueur d'érable) de la Distillerie Mitis, sirop d'érable