

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

-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\$

Et le pain de Doris...

-Pain ancestral de grand maman-

farine bio du Moulin et beurre de ciboulette

3.75\$

Plats

-Tarte aux tomates façon pizza fine-

pâte 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\$

-Lentilles et Jambon braisé à la bière de Tête d'allumette-

légumes braisés, lardons de sanglier

24\$

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

poêlée de champignons des Méandres, 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 de Baie Des Sables, légumes poêlés, beurre blanc thé du Labrador

45\$

-Ballotine de poulet de grains farci aux pommes et érable-

ratatouille, miel de nos champs, mousseline de panais et beurre monté

31\$

-Gigot d'agneau du Kamouraska-

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

39\$

-Planche de l'auberge-

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

40\$

Desserts

-Gâteau renversé à la rhubarbe et citron-

crème anglaise infusée au sapin

10\$

-Tartelette de la Fée gourmande-

confiture de citron maison, fruits

15\$

-Pana cotta au miel de nos champs-

crème de soya, fruits, crumble

14\$

-Glace maison-

crumble, meringue et coulis de fruits

9\$

-Assiette de fromages et gelée de lilas 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

10\$