

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\$

sans gluten

-Foccacia- 8\$

avec pesto de tomates séchées et fromage Feta de la Ferme Paysanne

-Salade d'automne- 12\$

betteraves, concombre, graines de citrouille à l'érable, huile d'herbes,
houmous de poivrons rouges, réduction de porto et balsamique

-Pâté de foie d'agneau de nos cuisines- 16\$

focaccia grillée, verdure, confit de carottes

-Gravelax de truite, anguille fumée- 22 \$

crumble salé, huile de poireaux, guacamole de petits pois et courgettes,
oignons marinés, mousse de chou fleur

-Champignons de Champignons Kamouraska- 22\$

en déclinaison : mousseline,

biscuit aux herbes, brunoise de poivrons, feta de chèvre de la Ferme Paysanne

-Et le pain de Doris...- 4,50\$

Pain blanc bio et pain banique blé et tomates séchées
(farines bios du Moulin des Aulnaies et beurre d'herbes du jardin)

Plats

-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 de la Baie de Fundy poêlés- 45\$
arancini à la tomme du peuple, légumes
beurre blanc au mélèze de l'entreprise « Ça goûte le bois »

-Ballotine de poulet de grains farci à la ratatouille-32\$
panais, mousseline de champignons, sauce aux pommes

-Agneau de l'Agnellerie de Kamouraska- 43\$
gigot enrobé d'herbes et de moutarde accompagnement de légumes de saison, purée de légumes

-Filet de flétan du Bas-St-Laurent- 49\$
légumes, sauce tomates et basilic, tuile d'herbes

-Planche du terroir- 39\$ (planche pour 2 à 64\$)
en dégustation : smoked meat d'agneau, champignons de Champignons Kamouraska, tommes de brebis, pâté de foie d'agneau, jambon braisé à la bière, confits et pain de l'Auberge,
arancini, salade, biscuit à la tomme du peuple

-Planche végétarienne- 31\$ (planche pour 2 à 52\$)
en dégustation : champignons de Champignons Kamouraska, tommes de brebis, arancini à la Tomme du peuple, végé pâté, houmous de poivrons, lentilles de la Gaspésie et tomates, salade, pesto de tomates et confits de l'auberge

Desserts

-Gâteau renversé à la rhubarbe et citron- 12\$
crème anglaise infusée au foin d'odeur et roses de Potions boréales

-Crèmes glacées de nos cuisines
aux pousses de sapin et aux fleurs de notre jardin- 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 biologique de nos champs

Breuvages

-Café filtre- de la Brûlerie du Kamouraska- 3\$

-Espresso- de Café Bonté Divine- 3.75\$

-Thé ou tisane- 4\$

-Café alcoolisé québécois- 14\$

Whiskey à l'érable Coureur des bois, rhum Morbleu, café, sucre d'érable, crème fouettée

- Espresso Martini – 15\$

Espresso, gin Mugo de la Distillerie Mitis, crème à l'érable Coureur des bois