

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 ou gaspacho- *sans gluten* 9\$
et sa garniture

-Salade concombre et tomates- 12\$
menthe, graines de citrouille à l'érable, radis, vinaigrette,
guacamole de petits pois et courgettes, réduction de porto et balsamique

-Pâté de foie de nos cuisines- 14\$
focaccia grillée, verdure, confit de carottes

-Champignons des Méandres de Rivière-Ouelle- 17\$
pain banique aux tomates séchées, champignons poêlés et épinards

-Anguille fumée des Trésors du fleuve de Rivière Ouelle- 22\$
mousse de nos cuisines, anguille fumée, oignons rouges marinés,
craquelins à la tomme du peuple, guacamole de pois et courgettes

Et le pain de Doris...

-Pain ancestral de grand maman
et pain banique blé et tomates séchées- 4\$
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,
panais et confit de carottes, réduction de porto et balsamique

-Pétoncles poêlés- 56\$
arancini à la tomme du peuple, légumes
beurre blanc au mélèze de l'entreprise « Ça goûte le bois »

-Filet de flétan du Bas-St-Laurent- 57\$
légumes, sauce tomates et basilic, tacos d'herbes

-Ballotine de poulet de grains de St Onésime farci à la ratatouille-31\$
mousseline de panais et sauce aux pommes,
ketchup de nos cuisines à l'églantier des Jardins de la mer

-Agneau de l'Agnellerie de Kamouraska- 43\$
gigot enrobé d'herbes et de moutarde, purée de patates douces, légumes de saison, poivre des dunes

-Planche du terroir- 38\$ (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, saucisse italienne en mini pogo, salade, aïoli,
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, bruschetta tomates et ail noir

Breuvages

-Café filtre- 3\$

mélange expresso italien de la Brûlerie du Kamouraska

-Espresso- 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 – 16\$

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