

# Table d'hôte

## Entrées & Appetizers

Prix à la carte

*Duo de saumon fumé et gravlax de l'Auberge,  
Mayonnaise à la lime, câpres frits et croûtons* 20\$

Homemade smoked salmon and gravlax duo, lime mayonnaise,  
fried capers and croutons

*Escargots poêlés à la fleur d'ail, sauce fromage bleu,  
Le Ciel de Charlevoix, poire au Porto* 16 \$

Sautéed snails with garlic butter, sauce blue cheese,  
Le Ciel de Charlevoix, port pear

*Caille fondante sauce aux champignons* 18 \$

Boneless quail with mushroom sauce

*Assiette dégustation de Charlevoix* 24 \$

(supplément de 7\$ en table d'hôte)

Charlevoix gourmet tasting plate

(\$7 extra in Table d'hôte)

*Terrine de foie gras de la Ferme Basque* 29 \$

*mariné à la Pomme de Glace*

*des vergers Pedneault, Chutney maison*

(supplément de 9\$ en table d'hôte)

Foie gras terrine from "la ferme Basque"

marinated to Pomme de Glace from

Vergers Pedneault, house chutney

(\$9 extra in Table d'hôte)

## Potages & Soups

*Marmite du moment* 9 \$

Soup of the day

*Chaudrée de moules au maïs* 12 \$

*et lardons façon 3 Canards*

3 Canards' mussel chowder with corn and lardoons

*Mesclun de saison, Tomme d'Elles et petits fruits,* 11 \$

*crémeuse au vinaigre balsamique et érable*

Mixed salad, Tomme d'Elles cheese with berries,

balsamic and maple syrup creamy vinaigrette

*Délicatesse de la maison & Inn's delicacy*

Prix à la carte

***Trou Normand***

**10 \$**

Eau-de-vie de petit lait Charlevoyou  
(supplément de 5\$ en table d'hôte)  
(\$5 extra in Table d'hôte)

*Les Plats & Main Courses*

***Magret de canard poêlé de la ferme Basque,  
purée de légumes racines et pleurotes,  
sauce à la truffe***

**37 \$**

Pan roasted duck breast from "la ferme Basque",  
roasted vegetables purée, truffle sauce

***Filet d'Ombre chevalier de la Pisciculture Charlevoix  
et crevettes, risotto crémeux au parmesan,  
sauce aux agrumes et coriandre***

**35 \$**

Arctic char filet from Pisciculture Charlevoix and shrimps,  
citrus and coriander sauce, creamy risotto with parmesan

***Ris de veau croustillant à la noisette,  
embeurrée de chou rouge,  
légumes de saison, sauce à l'érable***

**44 \$**

(supplément de 5\$ en table d'hôte)  
Crispy hazel nuts sweetbread, red buttered cabbage,  
seasonal vegetables, maple sauce  
(\$5 extra in Table d'hôte)

***Filet mignon de bœuf AAA,  
pomme de terre Gabrielle sautées,  
sauce poivre vert***

**52 \$**

(supplément de 10\$ en table d'hôte)  
Beef filet mignon AAA, sauted Gabrielle potatoes,  
green peppercorn sauce  
(\$10 extra in Table d'hôte)

***Assiette Végétarienne***

**32 \$**

Vegetarian plate

\*Ajoutez un foie gras poêlé sur votre plat pour 9 \$  
ou 3 crevettes pour 7\$

\*add pan-fried foie gras on your meal for \$9  
or 3 shrimps for 7\$

## Desserts

Prix à la carte

<i>Tarte citron revisitée</i> Lemon pie revisited	<b>12 \$</b>
<i>Fondant chocolat au piment de Gorria et caramel de beurre salé, coulis de fruits rouges glace mascarpone</i> Chocolat fondant Gorria pepper and salted butter caramel, fruits coulis, mascarpone ice cream	<b>12 \$</b>
<i>Tarte au sucre de l'Auberge</i> Home made sugar pie	<b>13 \$</b>
<i>Baluchon de Fleurmier de la Laiterie Charlevoix flambé au Sortilège et sirop d'érable</i> Fleurmier Baluchon from Laiterie Charlevoix flambéed with Sortilège and maple syrup	<b>15\$</b>
<i>Sorbets et glaces maison</i> Home made ice cream and sorbet	<b>10 \$</b>



---

### **69 \$ par personne plus services et taxes**

Les frais de service de 15 % et les taxes seront ajoutés à votre facture

### **\$ 69 per person plus service & taxes**

15 % service charge and taxes will be added on your bill

Si vous souffrez d'allergies alimentaires, avisez votre serveur  
If you suffer from food allergies, please notify your server

Par respect pour les autres convives, nous vous prions d'éteindre  
la sonnerie de votre cellulaire  
In order to respect other guests, please turn off your cell phone