

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

PRIX À LA CARTE

*Sauté d'escargots au chorizo des
Viandes Biologiques de Charlevoix, sauce au fromage
de chèvre* 11\$

Snails with chorizo from
Les Viandes Biologiques de Charlevoix, sauce with goat cheese

Assiette de saumon fumé à l'auberge 11\$

Homemade smoked salmon

Marmite du moment 8\$

Soup of the day

*Osso bucco de porc braisé sur purée de pomme de terre
aligot au Migneron de Charlevoix sauce façon chasseur* 28\$

Braised osso bucco on a bed of mashed aligot potatoes,
Migneron cheese and mushroom sauce

Bavette de bœuf aux poivre vert 32\$

Flank steak with green peppercorn sauce

Dos de saumon laqué à l'érable et soya 25\$

Glazed salmon with maple and soya

Tarte au sucre 12\$

Sugar pie

Crème brûlée 12\$

crème brûlée

Glace et sorbet 10\$

Ice cream and sorbet

42\$ par personne plus taxes et services.

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

42\$ per person plus service and taxes.

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