

Dominique Truchon

Cuisine intuitive

*Intuitive Cuisine*

À la carte

ou / or

Menu "Exploration des saveurs"

5 services

Entrée froide ou chaude, intermède, plat principal,  
dessert ou fromages ( 2 ), mignardises, thé, café ou infusion

*5 courses "Flavor exploration menu"*

*Cold or hot starter, intermede, main course, dessert or  
cheeses ( 2 ), mignardises, tea, coffee or herbal tea*

59

Menu "Escale gourmande" 7 services

*7 courses "Gourmet menu"*

Ajouter 1 « pause fraîcheur » et 2 fromages au menu Exploration  
*Add "pause fraîcheur" and cheese to the flavor Exploration menu*

70

\* Plat de la route des saveurs

Taxes et service en sus sur la note

## Les entrées froides

### **Le traditionnel pâté de foie de volaille de l'Auberge**

Confiture d'oignon aux bleuets séchés, chutney à la rhubarbe et pomme

#### ***Traditional liver pâté of the Auberge***

*Onion and dry blueberry jam, rhubarb and apple chutney*

10

### **Crevettes du Golfe**

En parfait, nature, concombre en carpaccio et en gelée, salade d'algues

#### ***Golfe shrimps***

*"Parfait", natural, cucumber carpaccio and jam, seaweed salad*

12

### **\* Presse de lapin**

au foie gras et abricots séchés, espuma de carottes et gingembre, crumble de noisettes

#### ***Rabbit***

*Squeezed rabbit with duck foie gras and apricot, carrot and ginger espuma, nut crumble*

12

### **Tartare de thon rouge**

concassé d'avocat, dés de poireaux et piment d'espelette, mayonnaise au soya, mizuna, vermicelle de riz

#### ***Blue fin tuna tartar***

*crushed avocado, diced leek and "espelette" pepper, soja mayonnaise, mizuna, fine rice nuddles*

12

### **\* Salade des maraîchers**

haricots verts fins, tomate de la ferme "Des Bouleaux", betteraves jaunes, "Secret de Maurice", pacanes, huile de basilic et jus d'orange réduit

#### ***Market garden salad***

*fine green french beans, tomatoes from "Ferme des Bouleaux", yellow beets, "Secret de Maurice" fine rice nuddles*

12

### **Foie gras de canard**

au torchon, relish poivrée d'ananas et canneberges, quatre-quart aux épices grillées

#### ***Duck foie gras***

*"torchon", peppered pineapple and cranberry relish, grilled spices cake*

(Supplément de 10 \$ à la table d'hôte pour ce plat, 10\$ extra-charge for this plate)

20

## Les entrées chaudes

### **\* Porc biologique**

flan glacé au rhum et poivre, gros pétoncle juste saisi, jus d'ananas à la gousse de vanille

#### ***Organic porc***

*rum and pepper custard, just fried queen scallop, pineapple and vanilla juice*

12

### **\* Esturgeon noir du St-Laurent**

fumé, servi tiède, céleri façon choucroute, saucisson au "Ciel", beurre blanc au vinaigre de vin de glace du Niagara

#### ***Black sturgeon from St-Lawrence***

*smoked, served warm, celery in sauerkraut style, "Ciel" sausage, butter and Niagara wine vinegar sauce*

12

### **\* Inspiration du moment**

#### ***Starter of the moment***

12

### **Foie gras de canard**

sur une croustade à la rhubarbe et fraise au vieux balsamique, picada et roquette

#### ***Duck foie gras served hot***

*on rubard and strawberry croustade with aged balsamic, picada and arugula*

(Supplément de 10 \$ à la table d'hôte pour ce plat, *10\$ extra-charge for this plate*)

20

## **Intermède**

### **Potage du moment**

*Soup of the moment*

8

### \* **Buisson des jardins, vinaigrette du jour**

*Chief's salad*

8

### **Sorbet aux agrumes**

*Citrus fruits sherbet*

4

### \* **Velouté de courgette au basilic, croûton à la mousse de saumon fumé ici**

*Zucchini and basil veloute, toast with home made smoked salmon mousse*

9

## **Les "pause-fraîcheur" ou le "trou normand"**

### **Sorbet à la téquila rose**

*Pink tequila sherbet*

4

### **Granité de rhubarbe, fraise et vodka**

*Rhubarb, strawberry and vodka sherbet*

4

### **Calvados du Pays d'Auge**

7

## **Les plats principaux**

### \* **Pintade de Jean-Sébastien,**

suprême rôti aux épices, sauce aux bleuets séchés, cassis, raifort et gaufre de pomme de terre

#### ***Jean-Sébastien's guinea-fowl***

*roasted spiced supreme, dried blueberries, blackcurrant, horseradish sauce, potatoes waffle*

34

### **Bœuf "Black Angus"**

pièce de contre-filet grillé, mousseline de "Yukon Gold" au vieux cheddar, bébé épinard à la crème, jus à l'oignon caramélisé et "Guinness"

#### ***"Black Angus" beef***

*grilled sirloin steak, "Yukon Gold" and aged cheddar mousse, baby spinach with cream, caramelized onion with "Guinness"*

34

### \* **Agneau de la "Ferme Éboulmontaise"**

en deux façons; épaule confite, purée de patate douce à la gousse de vanille, pièce de gigot grillée, gastrique de framboises à la menthe poivrée

#### ***Lamb from "Ferme Éboulmontaise"***

*in two styles; shoulder confit, sweet potatoes and vanilla purée, grilled slice of leg, raspberry and peppermint gastrique sauce*

34

<b>* Émeu de "Raymonde"</b> médaillon poêlé, quinoa biologique à la figue séchée, sauce à la truffe et foie gras <i>Raymonde's Emeu</i> <i>grilled medaillon, organic quinoa with dried fig, truffles and foie gras sauce</i>	<u>34</u>
<b>* Veau de Jean-Robert</b> filet mignon sur portabella, tombée de carde, raclette de "1608", son jus à la noisette grillée <i>Jean-Robert's veal</i> <i>filet on portabella, card, "1608" cheese, grilled nut and beef juice</i>	<u>34</u>
<b>Saumon de l'Atlantique</b> en pavé cuit à l'unilatéral, purée de gourganes et pois, réduction de vin rouge, croustillant de "Pieux" de Charlevoix <i>Atlantic salmon</i> <i>one-side fried, beans and peas purée, red wine sauce, crusted "Pieux" from Charlevoix</i>	<u>34</u>
<b>Mérou noir</b> poêlé, gnocchi maison et maïs en jus de palourde au persil plat <i>Black grouper</i> <i>grilled, home made "gnocchi, corn with clam and flat leaved parsley juice</i>	<u>34</u>
<b>Flétan du Groënland</b> poêlé, purée de courge butternut, oignons cippolini caramélisés, crème de pleurotes biologiques <i>Halibut from Groënland</i> <i>grilled, butternut squash puree, caramelized cippollini onions, organic oyster mushrooms cream sauce</i>	<u>34</u>
<b>Poisson selon l'arrivage</b> sur risotto de pâte orzo aux champignons sauvages, huile de pesto, échalote frite <i>Fish of the day</i> <i>on orzo pasta risotto with wild musrooms, pesto oil, fried shallot</i>	<u>34</u>
<b>Suggestion du chef</b> <b>Dominique vous propose un plat du jour selon les offres du marché</b> <i>Dominique propose to you a plate of the day in according to the market</i>	<u>34</u>
<b>Ajoutez une escalope de foie gras de canard à votre plat</b> <i>Add an escalope of duck foie gras at your plate</i> <i>(Supplément de 15 \$ à la table d'hôte – 15\$ extra-charge )</i>	<u>15</u>

## Les fromages affinés

<b>Quelques-uns des meilleurs fromages du Québec</b> <i>Some of the best cheeses of Quebec</i>	
<b>* Le Mignerion et le Ciel de Charlevoix</b> <i>2 regional cheeses</i>	<u>9</u>
<b>Trois morceaux au choix</b> <i>3 pieces</i>	<u>12</u>
<b>Cinq morceaux au choix</b> <i>5 pieces</i>	<u>15</u>

## Les desserts

### **Tartelette aux cerneaux de noix**

gelato au vin Barolo, crème anglaise au thé "Matcha"

#### ***Half shelled walnuts pie***

*Barolo wine gelato, Matcha tea custard*

9

### **Crème brûlée**

Oranges confites et gingembre

#### ***"Crème brûlée"***

*Caramelized oranges and ginger*

9

### **Moëlleux au caramel**

sorbet à la mangue, crumble aux épices, sauce au caramel de sel "Maldon"

#### ***Caramel smoot cake***

*mango sherbet, spiced crumble, "Maldon" salted caramel sauce*

9

### **Financier au cacao**

crèmeux au chocolat Giandujas, mousse à la banane

#### ***Cocoa "Financier" cake***

*Giandujas chocolate cream, banana mousse*

9

## Les mignardises

Mignardises servies avec thé, infusion ou café

*Sweets served with tea, herbal tea or coffee*

5