

Dominique Truchon

Cuisine intuitive

Intuitive Cuisine

À la carte

ou / or

Menu "Exploration des saveurs" d'automne

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

Golfe shrimps

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

12

Duo des fumoirs

magret de canard et esturgeon noir, salade d'endive et de pomme aux noix

Two smoked products

duck breast and black sturgeon, chicory and apple salad with nuts

12

Foie gras de canard

au torchon, relish poivrée d'ananas et canneberges, quatre-quarts 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**

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

Organic porc

rum and pepper flank, just fried queen scallop, pineapple and vanilla juice

12

Boudin de la Ferme Dufour

compote de poire à la cardamome, roquette, jus de viande à l'infusion de thé "Earl grey"

Black pudding from "Ferme Dufour"

stewed pears with cardamom, arugula, meat and "Earl Grey" tea juice

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

Velouté de pomme, copeaux de "Tomme"

Apple veloute, "Tomme" cheese shaving on top

9

Buisson des jardins, vinaigrette du jour

Chief's salad

8

Sorbet aux agrumes

Citrus fruits sherbet

4

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

Sorbet Fragoli

Fragoli sherbet

4

Granité de rhubarbe et vodka

Rhubarb and vodka sherbet

4

Calvados du Pays d'Auge

7

Les plats principaux

Bœuf "Black Angus"

filet grillé, purée de pomme de terre "Yukon Gold" aux lardons, tombée de champignons, jus au romarin et vinaigre balsamique

"Black Angus" beef

grilled filet, mashed "Yukon Gold" potatoes with diced bacon, mushrooms, rosemary and balsamic vinegar juice

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

Pavé de Wapiti

poêlé au cumin, lentille du Puy, sauce aux bleuets

Wapiti

fried with caraway, lentil from Puy, blueberry sauce

34

*** Notre "Terre et Mer"**

Longe de veau de Charlevoix, crevette géante, falafel au maïs, aigre-doux de poivron jaune

Our "Surf and Turf"

Veal "Charlevoix" loin, giant shrimp, corn falafel, sweat and sour yellow pepper

34

Truite de mer

poêlée, servie sur fettucini à la lime et mascarpone

Sea trout

fried, served on fettucini with lime and mascarpone

Poisson selon l'arrivage

sur risotto de pâte orzo aux champignons sauvages, huile de pesto, échalote frite

Fish of the day

on orzo pasta risotto with wild mushrooms, pesto oil, fried shallot

34

Suggestion du chef

Dominique vous propose un plat du jour selon les offres du marché

Dominique propose to you a plate of the day in according to the market

34

Ajoutez une escalope de foie gras de canard à votre plat

Add an escalope of duck foie gras at your plate

(Supplément de 15 \$ à la table d'hôte – 15\$ extra-charge)

15

Les fromages affinés

Quelques-uns des meilleurs fromages du Québec

Some of the best cheeses of Quebec

*** Le Migneron et le Ciel de Charlevoix**

2 regional cheeses

9

Trois morceaux au choix

3 pieces

12

Cinq morceaux au choix

5 pieces

15

Les desserts

Crème brûlée au thé vert « Matcha »

et griottes « Cœur Sauvage »

« Matcha » green tea « *Crème brûlée* »

and Morello cherries in alcohol « Cœur Sauvage »

9

Pain à la banane, façon pain perdu,

Crème de chocolat au lait, glace au beurre d'arachide croquant et caramel

Banana cake served like "French Toast"

Milk and chocolate cream, crunchy peanut and caramel ice cream

9

Panna Cotta

Au basilic et fruit de la saison, financier à l'orange et à la cardamome

Panna Cotta

With basil and season fruits, orange and cardamom cake

9

Gâteau moelleux au chocolat, cœur coulant à la pistache

Glace à la fraise

Pistacchio and chocolate moist cake

Strawberry ice cream

9

Trio de sorbets maison

Home made Sherbets

9

Parfait glacé à la framboise, pêche et chocolat blanc

Raspberry, peach and white chocolate iced "Parfait"

9

Les mignardises

Mignardises servies avec thé, infusion, café filtre ou espresso

Sweets served with tea, herbal tea, regular coffee or espresso

5