

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'oignons aux bleuets séchés, chutney à la rhubarbe et pommes

Traditional liver pâté of the Auberge,

Onions and dry blueberry jam, rhubarb and apple chutney

10

Maquereau du golfe en escabèche,

betteraves jaunes, oranges, mizuna et balsamique

Mackerel from the gulf "Escabeche",

yellow beets, oranges, mizuna and balsamic

12

*** Saumon fumé "maison" au cognac en verrine,**

salade de pommes de terre et maïs, mascarpone et fines herbes, baguettine de pain aromatisée à l'huile de truffe

Home made Cognac smoked salmon,

Potatoes and corn salad, mascarpone with herbs, truffle oil -flavoured little french stick

12

*** Emeu de "Raymonde" en tartare,**

aux bleuets séchés et purée de mangues

Raymonde's Emeu,

with dry blueberries and mango purée

12

*** Foie gras de canard de la "Ferme Basque"**

au torchon, griottines, noix rôties, légumes et pétales, gelée de fruit de la passion, toast de quatre-quarts aux épices

Duck foie gras from "Ferme Basque"

"torchon", Morello cherries in alcohol, rust nuts, green and flowers salad, passion fruit jam, toast of spiced pound cake

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

20

Les entrées chaudes

*** Ris de veau de Charlevoix croustillants,**

noix de pacane et champignons, jus corsé au vin rouge et romarin

Crusted "Charlevoix" Calves sweetbreads,

pecans and mushrooms, red wine and rosemary spiced juice

12

Noix de pétoncle poêlées,

gnocchis aux lardons, poivre "Sarrawak", navet glacé, sauce au "Glacier des Vergers Pedneault"

Fried Queen scallops,

gnocchi with bacon, "Sarrawak" pepper, caramelized turnip, "Glacier des Vergers Pedneault" sauce

12

Inspiration du moment

Starter of the moment

12

*** Escalope de foie gras de canard de la "Ferme Basque"**

sur une tartelette à la compotée de fruits de saison, salade de roquette aux pignons

Duck foie gras escalope served hot

on seasonal fruits tartlet, aragula and pine nuts salad

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

20

Intermède

Buisson des jardins, vinaigrette du jour

Green salad with chief's vinegar sauce

8

Potage du moment

Soup of the moment

8

- * **Velouté de tomates de serre, crème de courgettes au basilic,**
copeaux de "Tomme d'Elles"

Tomatoes velouté, zucchini and basil cream,

"Tomme d'Elles" cheese

9

Sorbet à la courge Butternut et cannelle

Butternut squash and cinnamon sherbet

4

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

Sorbet Fragoli

Fragoli sherbet

4

Sorbet au rhum ambré et coke

Rhum and Coke sherbet

4

Calvados du Pays d'Auge

7

Les plats principaux

Ombre de l'Arctique en cuisson lente,

pommes de terre rattes au cresson, bisque de moules

Arctic char slowly baked,

"Ratte" potatoes with watercress, mussel bisk

34

Bar rayé rôti,

purée de fenouil, sauce vierge au chorizo des "Viandes Biologiques de Charlevoix"

Roast Bass,

fennel purée, "sauce vierge" with "Chorizo" from "Viandes Biologiques de Charlevoix"

34

Poisson du jour selon l'arrivage

bébé bok choy, beurre de yuzu et arachides, nouilles de riz et enokis

Fish of the day

Baby bok choy, yuzu and peanuts butter, rice noodles and Enoki

34

Braisé de bœuf "Angus" et son filet poêlé,

purée de "Yukon Gold" au pesto, tombée de pleurotes de "Grand-Fonds", jus monté à la moëlle

Braised "Angus" beef and fried beef filet,

"Yukon Gold" with pesto, pleurotes from "Grand-Fonds", beef marrow sauce

34

* Duo de "St-Urbain" : canard et émeu, sauce à l'érable et piment de la "Ferme Basque", cassolette de flageolets <i>"St-Urbain" duet: duck and emeu,</i> <i>maple and pepper from "Ferme Basque", dwarf kidney bean cassolette</i>	<u>34</u>
* Gigot d'Agneau du Québec cuit en rôti grillé, purée d'artichauts à la moutarde ancienne, sauce au caramel de tomates "Lacoste" et basilic, couscous d'Israël <i>Leg of lamb from Québec</i> <i>grilled little roast, artichoke and old mustard purée, caramelized tomatoes and basil sauce, Israël's couscous</i>	<u>34</u>
* Tranche de rôti de côte de veau de "Jean-Robert" cuite sur l'os, purée à la tapenade, son jus à l'écorce d'orange et aux algues <i>Slice of roast veal chop</i> <i>baked on the bone, tapenade purée, orange and seaweed sauce</i>	<u>34</u>
Suggestion du chef Dominique vous propose un plat du jour selon les offres du marché <i>Dominique propose to you a plate of the day in according to the market</i>	<u>34</u>
Ajoutez une escalope de foie gras de canard à votre plat <i>Add an escalope of duck foie gras at your plate</i> (Supplément de 15 \$ à la table d'hôte – 15\$ extra-charge)	<u>15</u>

Les fromages affinés

Quelques-uns des meilleurs fromages du Québec
Some of the best cheeses of Quebec

* Le Migneron et le Ciel de Charlevoix <i>2 regional cheeses</i>	<u>9</u>
Trois morceaux au choix <i>3 pieces</i>	<u>12</u>
Cinq morceaux au choix <i>5 pieces</i>	<u>15</u>

Les desserts

Crémeux au chocolat noir et framboises,

crumble aux framboises

*Black chocolate and raspberry creamy,
raspberry crumble*

9

Gâteau moëlleux au caramel,

glace au lait de maïs, popcorn au caramel, coulis de banane au yuzu et rhum

*Caramel moist cake,
corn milk ice, caramel popcorn, banana, yuzu and rhum sauce*

9

Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar,

compotée de petits fruits de saison

*Bourbon vanilla from Madagascar "Crème Brûlée",
seasonal berries*

9

Biscuit dacquoise à la noisette,

Panna Cotta au chocolat blanc et "1608", coulis de bleuets

*Dacquoise and hazelnut cookie ,
White chocolate and "1608" Panna Cotta, blueberry coulis*

9

Trio de sorbets maison,

soupe à l'ananas et biscuit sablé

*Home made Sherbets
Pineapple soup and "Sablé" cookie*

9

9

Parfait glacé à la rhubarbe du jardin,

pistaches écrasées, jus de fraise à la menthe

*Rhubarb from our garden iced "Parfait",
crush pistachio, strawberry and minth juice*

Les mignardises

Mignardises servies avec thé, infusion, café filtre ou espresso

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

5
