



MENU DE L'AUBERGE

Merci à tous nos producteurs pour leurs excellents produits !

La Bergerie du Pont de Saint-Antonin
La Fromagerie Le Détour de Témiscouata-sur-le-Lac
La Jardinière d'Auclair
La Poissonnerie l'Eau à la Bouche de Témiscouata-sur-le-Lac
Le Broutard des Appalaches d'Esprit-Saint
Le Domaine Acer d'Auclair
Viv-Herbes de Lejeune



À LA SOUPE!

Inspiration du moment 5

Soupe de poissons et fruits de mer
(morue, saumon, moules et petites crevettes)

petite 12 / grande 22



LE PRÉLUDE

Salade de légumes croquants, mousse de fromage de chèvre *Grey Owl*,
croustillant de betteraves, vinaigrette au fruit de la passion 10

Risotto de pois verts, strophaires rouge vin, mousse aux herbes fraîches 13
Chips de bacon d'agneau (extra de 2)

Ris de veau flambés au *Val-Ambré*, champignons et réduction de crème 17
aussi disponible en plat de résistance 36



LA RÉSISTANCE

- Lapin aux canneberges, poireau et *pancetta*, purée de légumes 25
- Saumon et crevettes fumées, sauce crémeuse, poire pochée au vin blanc,
riz au jasmin, émulsion de thym citronnée 28
- Bavette de bœuf, sauce au porto d'érable, légumes sautés 30
- Raviolis à la macreuse de bœuf, crevettes poêlées,
sauce légère au curry rouge, lait de coco et citronnelle 30
- Cari d'agneau et gigot poêlé, salsa de poivron vert, raisin et lime 35



L'IRRÉSISTIBLE DÉTOUR

- Deux fromages 10 / Trois fromages 14
- Le Marquis de Témiscouata* (pâte molle à croûte fleurie, lait de vache)
- Le Grey Owl* (pâte molle à croûte cendrée, lait de chèvre)
- Le Clandestin* (pâte molle à croûte lavée, lait de vache et brebis)
- Le Verdict d'Alexina* (pâte molle à croûte lavée, lait de vache, chèvre et brebis)



LA GOURMANDISE

- Sorbet maison 7
- Crème brûlée à l'érable 8
- Tarte au chocolat noir et *Amaretto* 9



LE RÉCONFORTANT

- Café filtre, *espresso* ou infusion 3

Ce menu est également disponible en table d'hôte.

Le souper est servi du mardi au samedi, de 17h30 à 20h30.

Réservations recommandées.