

RESTAURANT - HÔTEL

# AUBERGE

DU LAC ST-PIERRE



## MENU DU SOIR

ENTRE 17H00 ET 20H30

À LA  
CARTE

### ENTRÉES FROIDES

**Assiette du terroir,**

Rosette de Charlevoix, canard fumé, rilette de volaille, moutarde douce à l'ail et grissini au cajun

23

**Crème brûlée aux poivrons grillés,**

prosciutto séché, croûtons au poivre noir et fines laitues au Xérès

24

**Esturgeon du Lac St-Pierre,**

tapenade aux olives Kalamata et échalotes, cake au parmesan et vin blanc

25

**Torchon de foie gras de canard,**

ketchup aux baies et brioche au citron

28

### ENTRÉES CHAUDES

**Potage du moment**

12

**Moules style marinière,**

oignons et fenouil poêlés

21

**Ris de veau du Québec,**

laque aux épices à marinade, compotée de tomates à notre façon et friture de poireaux

22

**Sanglier du Rieur Sanglier,**

confit de canneberges, laque à l'orange, zestes d'agrumes et croquant de wonton

23

### LA PAUSE

**Le Granité du Chef**

# PLATS PRINCIPAUX

À LA TABLE  
CARTE D'HÔTE\*

<b>Osso bucco de porc,</b> beurre au poivre et oignons verts, balsamique vieilli	36	60
<b>Canard du Québec,</b> mayo aux framboises, tubercules rôtis à l'huile d'olive	40	64
<b>Saumon de l'Atlantique,</b> crème sûre aux concombres, bâtonnets de chorizo et vermicelles de riz à la vapeur	42	66
<b>Crevettes poêlées*,</b> 6 unités guacamole à l'huile épicée, ananas caramélisés et pomme paille <small>*Les crevettes peuvent être remplacées par du tofu mariné au tamari (selon disponibilité)</small>	44	68
<b>Filet de boeuf de l'Alberta*,</b> 5 1/2 oz sauce aux champignons et romarin, écrasé de pommes de terre au fromage Oka <b>(Suppl. 15\$ en forfait)</b>	47	71

**Assiette personnalisée de fromages artisanaux du Québec (suppl. de 22\$)**  
**(En remplacement du dessert de la table d'hôte supplément de 15\$)**

# DESSERTS

<b>Crème au fromage Philadelphia,</b> sauce aux pacanes grillées, tire éponge	19
<b>Délice chocolaté,</b> compotée de petites baies, pain à la vanille	20
<b>Panacotta au Baileys,</b> banane flambée, biscotti au chocolat	21
<b>Crème brûlée au caramel,</b> glace aux épices, pommes confites et sablé à la fleur de sel	22
<b>Café, thé, tisane</b>	3

**\*Les prix indiqués ci-dessus en table d'hôte comprennent :**  
1 entrée froide ou chaude, le plat principal et le dessert.

Pour l'ajout d'une deuxième entrée - supplément de 15\$