

# Le Godefroy

## Salle à manger

Nous prenons un soin minutieux pour vous réaliser  
des plats à partir des meilleurs produits d'ici,  
aux tendances et aux saveurs actuelles.

Nous souhaitons que votre expérience gastronomique  
demeure dans vos meilleurs souvenirs.

Bon appétit !

Stéphane Hubert  
Chef exécutif



---

### Table d'hôte 4 services

Ajoutez **35.** au prix du plat principal (entrée, potage, plat principal et dessert)

### Table d'hôte 3 services

Ajoutez **25.** au prix du plat principal (potage, plat principal et dessert)



Certifié  
Terroir & Saveurs



Membre des Aliments  
du Québec au menu



Informez-nous de vos  
restrictions alimentaires



Demandez notre menu  
pour vos tout-petits

# Les Entrées

**Fines laitues** | 15.  
crevettes nordiques, pommes, radis melon,  
clémentines et framboises,  
vinaigrette à l'huile de caméline et au miel

**Saumon de notre fumoir** | 19.  
betteraves Chioggia, concombres et  
pommes à l'érable, vinaigrette lime et coriandre

**Rillettes de paleron de veau** | 19.  
chutney de mangues, croûtons à l'Espelette et  
balsamique, huile infusée au poivron rouge

**Tartare de saumon** (3 oz) | 19.  
et truite fumée à chaud marinée,  
radis, oignons verts, concombres,  
vinaigrette au balsamique blanc et citron

**Tartare de bison** (3 oz) | 23.  
pancetta croustillant, copeaux de parmesan,  
mayonnaise à la truffe et à la moutarde

**Noix de ris de veau au beurre noisette** | 24.  
pommes caramélisées,  
sauce au chocolat blanc satin *Cacao Barry* (suppl. 7.)

**Pétoncles et foie gras de canard poêlés** | 39.  
figes et bacon confit à l'érable,  
feuilles de chou émincées et braisées (suppl. 20.)

**Foie gras de canard style torchon** | 31.  
beurre de pommes, camerises à l'érable,  
croûtons à l'Espelette (suppl. 12.)

## La Pause

### **Marmite fumante**

selon l'inspiration du moment

| 10.

## Les Principaux

### **Poêlée de légumes au tofu croustillant**

chou-fleur, chou de Bruxelles, kale et asperges  
au lait de coco et épices indiennes sur nouilles de riz noir

| 28.

| *Pâte fraîche* |

### **Tortelli farcis à la mozzarella di Bufala**

tomates et basilic, feuilles de kale frites,  
noix, copeaux de parmesan, crémeuse au pesto de basilic

| 32.

| *Prise du jour* |

### **Pavé de saumon cuit à l'huile de caméline**

en croûte de miel et moutarde, quinoa aux légumes,  
asperges, betteraves Chiogga, sauce beurre blanc

| 36.

### **Tartare de saumon** (6 oz)

et truite fumée à chaud marinée,  
radis, oignons verts et concombres,  
vinaigrette au balsamique blanc et citron

| 38.

### **Filet de morue carbonnière poêlé**

à la Sriracha, queue de homard au beurre à l'ail,  
orgetto, asperges, shiitakes, sauce coco-vanille

| 60.

(suppl. 20. en forfait)

### **Assiette de fruits de mer**

crevettes, pétoncles, queue de homard,  
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,  
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail

| 70.

(suppl. 35. en forfait)

# Les Principaux

## | Viande blanche |

**Poitrine de poulet farcie de canard confit** | 36.  
tombée de choux de Bruxelles au bacon, émulsion à la moutarde,  
pommes de terre parisiennes et son jus réduit

**Médailles de porc poêlés** | 35.  
sur feuilleté aux deux goudas, salsa de tomates et  
asperges vertes au beurre acidulé, glace de veau

## | Viande rouge |

**Filet d'épaule de bœuf rôti** | 40.  
pommes de terre Gabrielle au beurre de poireaux,  
légumes poêlés, sauce aux cinq-baies et Porto

**Tartare de bison** (6 oz) | 52.  
pancetta croustillant, copeaux de parmesan,  
mayonnaise à la truffe et à la moutarde (suppl. 13. en forfait)

**Filet mignon grillé** (6 oz) **et foie gras poêlé** | 65.  
vieilli 60 jours, variété de champignons poêlés,  
pommes de terre rôties au gras de canard,  
sauce corsée au Whisky (suppl. 25. en forfait)

**Médillon de bison poêlé** | 43.  
cerises noires au rhum épicé Morbleu chocolat,  
tombée de légumes à l'ail noir bio, glace de viande  
carottes nantaises, jus réduit au Xérès (suppl. 6. en forfait)