



AUBERGE GODEFROY

• SALLE À MANGER •



Bienvenue à la Salle à Manger de l'Auberge Godefroy.

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 depuis 2005



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)

Les Entrées

- Betteraves Chioggia** | 16.
chèvre émietté et croûtons à l'ail noir bio,
vinaigrette à la tire d'érable et au balsamique blanc
- Gravlax de saumon (3 oz)** | 19.
crème chantilly salée, citron confit, vinaigrette yuzu
- Tartare de saumon (3 oz)** | 21.
et truite fumée à chaud marinée, légumes croquants,
vinaigrette au balsamique blanc et citron
- Tartare de bœuf (3 oz)** | 23.
foie gras de canard et canard fumé,
mayonnaise aux deux moutardes
- Rillettes de paleron de veau** | 19.
chutney, croûtons à l'Espelette et balsamique,
huile infusée
- Noix de ris de veau au beurre noisette** | 24.
pommes caramélisées, sauce au chocolat blanc satin (suppl. 7.)
- Crevettes poêlées** | 24.
chair de homard et champignons à l'ail noir,
sauce crémeuse au Whisky (suppl. 7.)
- Foie gras de canard style torchon** | 31.
beurre de pommes, camerises à l'érable,
croûtons à l'Espelette (suppl. 12.)
- Pétoncles et foie gras de canard poêlés** | 39.
figues et bacon confit à l'érable,
légumes braisées (suppl. 20.)

La Pause

Marmite fumante | 10.
selon l'inspiration du moment

Les Principaux

Poêlée de légumes au tofu croustillant | 28.
et lait de coco, épices indiennes sur nouilles de riz noir

Tortelli farcis à la mozzarella di Bufala | 32.
tomates et basilic, noix, copeaux de parmesan,
crémeuse au pesto de basilic

Pavé de saumon cuit à l'huile de caméline | 36.
en croûte de miel et moutarde, quinoa aux légumes,
betteraves Chiogga, sauce beurre blanc

Tartare de saumon (6 oz) | 38.
et truite fumée à chaud marinée, légumes croquants,
vinaigrette au balsamique blanc et citron

Filet de morue charbonnière poêlé | 60.
à la Sriracha, queue de homard au beurre à l'ail, (suppl. 20. en forfait)
orgetto et légumes, sauce coco-vanille

Assiette de fruits de mer | 70.
crevettes, pétoncles, queue de homard, (suppl. 35. en forfait)
orgetto, chair de homard crémeuse au citron,
accompagné d'un beurre à la fleur d'ail

Les Principaux

- Poitrine de poulet farcie de canard confit** | 36.
tombée de légumes 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
légumes au beurre acidulé, glace de veau
- Filet d'épaule de bœuf rôti** | 40.
pommes de terre Gabrielle au beurre,
légumes poêlés, sauce aux cinq-baies et Porto
- Tartare de bœuf (6 oz)** | 45.
foie gras de canard et canard fumé,
mayonnaise aux deux moutardes
- Médailon de bison poêlé** | 43.
cerises noires au rhum épicé Morbleu chocolat, (suppl. 6. en forfait)
tombée de légumes à l'ail noir bio, glace de viande
- Filet mignon grillé, vieilli 60 jours (6 oz)** | 65.
et foie gras poêlé, pommes de terre rôties (suppl. 25. en forfait)
au gras de canard, sauce corsée au Whisky