

MENU

35^e Anniversaire

35 ans de souvenirs... 35 ans d'émotions... 35 ans de magie!

« Un voyage culinaire à travers 35 ans de tradition et de renouvellement. »

L'Auberge Godefroy s'est toujours fait un devoir de proposer une cuisine de qualité que nous avons su faire évoluer au fil du temps.

Notre menu thématique 35^e anniversaire suggère trois plats vedettes qui ont fait succès à nos débuts.

Notre chef et sa brigade ont revisité ces classiques en s'inspirant d'ingrédients locaux et de saison.

En plus du menu régulier, vous pouvez choisir parmi cette sélection.

Entrée

Feuilleté d'escargots | 18.

poêlés à l'ail noir bio, déglacés au Pernod, crème de cresson

Principal

Filet mignon de bœuf | 65. (Suppl. 25. en forfait)

vieilli 60 jours, grillé, carottes nantaises glacées à l'érable sur pain brioché poêlé au beurre de truffes, sauce périgourdine

Dessert

Bombe glacée à partager | 24. (pour deux)

flambée au Grand Marnier

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)

**TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC**

Certifié Terroir et Saveurs du Québec

**RESTAURANT
DU MENU**

Membre des Aliments du Québec au Menu



Informez-nous de vos restrictions alimentaires



Demandez notre menu pour vos tout petits

