

MENU DU SOIR



NOTRE PHILOSOPHIE : DES PRODUITS FRAIS ET LOCAUX AU MAXIMUM



Restaurant ouvert pour « à emporter » seulement
Voir notre menu

Vendredi 23, Samedi 24 et Dimanche 25 octobre
Vendredi 30 et Samedi 31 octobre
de 17h à 20h

Auberge et Restaurant fermé du 1er novembre au 3 décembre 2020

ENTRÉES À LA CARTE



Salade tiède estivale du moment

10

Légumes du coin en tempura, mayonnaise épicée

11

Pétoncles Poêlés

au beurre blanc à l'argousier de Dunham et coriandre

19

Burrata aux tomates de serre

du Terroir de Dunham, huile de basilic et noix rôties

16

+ plats supplémentaires sur notre tableau noir

Pour des informations sur nos mises à jour de menus/soirées spéciales/à thème, inscrivez-vous à notre infolette (voir bas de page du site) OU consultez notre page

[Facebook](#)

LES PLATS PRINCIPAUX



Côtes levées de porc de St-Sébastien

Frite et Mayonnaise maison, salade de chou nappa

21

Raviolis maison aux champignons et ricotta

beurre monté au vin blanc, citron, sauge et échalotes

23

Pieuvre Grillée

émulsion d'herbes et yogourt Buffalo, salicorne et légumes de saison

28

Tacos au poulet braisé

Salsa verte et salade fraîche

22

+ plats supplémentaires sur notre tableau noir

Pour des informations sur nos mises à jour de menus/soirées spéciales/à thème, inscrivez-vous à notre infolette (voir bas de page du site) OU consultez notre page

[Facebook](#)

DESSERTS



Dessert du Jour

9

Mousse aux fruits de saison

poudre de caramel et chantilly au cacao

8



Auberge des Appalaches
auberge-restaurant

450-538-5799



English

RÉSERVEZ EN LIGNE

COVID-19 | Chambres | Restaurant | Forfaits | Promos | Certificats cadeaux | L'Auberge | Contact

Restaurant ouvert pour « à emporter » seulement
Voir notre menu

Vendredi 23, Samedi 24 et Dimanche 25 octobre
Vendredi 30 et Samedi 31 octobre
de 17h à 20h

Auberge et Restaurant fermé du 1er novembre au 3 décembre 2020