

Au menu



Petit déjeuner gourmand estival 2020 17\$

Plat Principal

Bagel de la Fabrique de Bagels Café Noir de Magog, saumon fumé à chaud, fromage à la crème, câpres et oignons marinés
ou

Pain doré brioché, sirop d'érable et crème anglaise avec fruits
ou

Omelette aux trois fromages et herbes du jardin
ou

Assiette de l'Aubergiste; deux œufs, jambon fumé, bacon, fèves au Canard du Lac Brome et patates rôties
ou

Cassolette gratinée avec légumes, saucisse maison et un oeuf sur le dessus **Inclus dans tous nos forfaits** Jus d'orange, Café, thé ou

Mimosa (extra: 6.00\$) **Extras au choix:** 2.00\$/extra:

Bacon, saucisse maison

Fèves à l'effiloché de canard confit du Lac Brome

Jambon, cretons porc et canard, pain sans gluten (Prix par personne, taxes et service en sus.)



Menu de l'automne - 2020 En vigueur le 7 septembre

37\$

Potage

Potage du Marché

Plats Principaux

Cuisse de canard confite et sauce à l'argousier du Lac Brome, carottes glacées au miel fumé de l'As du Fumoir et pomme de terre

Bajoue de veau du Québec braisée et son jus sur purée de céleri-rave

Pavé de morue garni de chorizo sur paëlla végétalienne et citron brûlé

Risotto forestier à l'huile de truffe et sa tuile de parmesan

Gnocchis sauce chasseur à la pintade de Monsieur Poutré

Choix de dessert

Douceurs de RoxanneCafé, thé ou infusion.(Prix par personne, taxes et service en sus.)

HAUT



Petit déjeuner gourmand de l'automne- 2020 En vigueur le 7 septembre 17\$

Plat Principal

Grilled cheese au St-Augustin de l'Abbaye St-Benoît et pommes caramélisées avec patates rôties
ou

Pain doré brioché, sirop d'érable et confiture de citrouille avec fruits
ou

Omelette aux trois fromages
ou

Assiette de l'Aubergiste; deux œufs, jambon fumé, bacon, fèves au Canard du Lac Brome et patates rôties
ou

Cassolette gratinée avec légumes, saucisse maison et un oeuf sur le dessus
ou

Gruau aux pêches et fraises avec baguettine Bridor et fruits **Inclus dans tous nos forfaits** Jus d'orange, Café, thé ou infusion

Mimosa (extra: 6.00\$) **Extras au choix:** 2.00\$/extra:

Bacon, cretons porc et canard ou saucisse maison

Fèves à l'effiloché de canard confit du Lac Brome

Jambon, Pain sans gluten(Prix par personne, taxes et service en sus.)



Menu Midi pour groupes - Table d'hôte 3 services 26\$

Entrées

Potage du moment

Plats

Cuisse de canard confite et sauce à l'argousier du Lac Brome, légumes grillés et pomme de terre rôties au gras de canard

Pavé de morue et chorizo sur paëlla végétalienne

Risotto à la betterave et légumes du printemps

Desserts

Douceur de Roxanne(Prix par personne, taxes et service en sus.)

Prix par personne, taxes et service en sus.

Nous détenons un permis d'alcool pour le restaurant;
toute boisson alcoolisée consommée à l'extérieur des chambres doit être achetée sur place.

HAUT