

Auberge Comme au premier jour  
Table de fine cuisine du terroir

---

Nommée au Prix d'excellence Coup de cœur du public Volet restauration

Lauréat Prix d'excellence Coup de cœur du public  
Hébergement et Restauration

Grand Prix du tourisme québécois Lauréat National OR Hébergement

Entrées

-Potage- \*sans gluten\*

et sa garniture

9\$

-Gaspacho- \*sans gluten\*

légumes de nos maraichers, copeaux de fromage fumé du Mouton Blanc

9\$

-Champignons des Méandres de Rivière-Ouelle-

pain grillé aux tomates séchées, champignons poêlés, crème fraîche

15\$

-Mousse de nos cuisines à l'anguille fumée des Trésors du fleuve-

oignons rouges et graines de moutarde marinés, craquelins à la tomme du peuple

18\$

Et le pain de Doris...

-Pain ancestral de grand maman

et pain banique blé et tomates séchées-

farines bios du Moulin des Aulnaies et beurre d'herbes du jardin

3.95\$

## Plats

### -Pizza fine-

pâte aux épices, sauce tomates de nos cuisines, tomme de brebis du Mouton blanc,  
salade et réduction balsamique

19\$

Extra lardons de sanglier 7\$ Extra champignons des Méandres 7\$

Extra smoked meat d'agneau de l'Agnellerie 7\$

### -Terrine de légumes de l'auberge- *\*sans gluten\**

lentilles béluga de la Gaspésie, graines de citrouille à l'érable,  
panais et confit de carottes

29\$

### -Pétoncles poêlés-

arancini à la tomme du peuple, légumes poêlés, lardons de sanglier  
beurre blanc au mélèze de Ça goûte le bois

55\$

### -Filet de flétan de la Gaspésie-

betteraves, légumes  
sauce basilic et tomates cerises

45\$

### -Ballotine de poulet de grains de St Onésime farci à la ratatouille-

mousseline de panais et sauce aux pommes,  
ketchup de nos cuisines à l'églantier des Jardins de la mer

31\$

### -Agneau de l'Agnellerie de Kamouraska-

gigot enrobé d'herbes et de moutarde, poivre des dunes de Ça goûte le bois

41\$

### -Planche du terroir-

dégustation : smoked meat d'agneau, mousse d'anguille, tommes de brebis, jambon  
braisé à la bière de nos cuisines, lardons de sanglier, salade et confits de l'auberge

39\$

## Desserts

-Gâteau renversé à la rhubarbe et citron-  
crème anglaise infusée au foin d'odeur et roses de Potions boréales  
12\$

-Bombe glacée aux pousses de sapin des Jardins de la mer-  
sablé, meringue, beurre de fruits  
10\$

-Assiette de fromages du Mouton blanc-  
gelée de lilas de l'auberge, bruschetta pousses d'épinette de Ça goûte le bois  
17\$

## Breuvages

-Café filtre-  
mélange expresso italien de la Brûlerie du Kamouraska  
2,95\$

-Expresso-  
3,50\$

-Thé ou tisane-  
3,50\$

-Café alcoolisé québécois-  
Liqueur d'érable Coureur des bois, rhum Morbleu, crème fouettée  
10\$

Auberge Comme au premier jour  
Table de fine cuisine du terroir

---

Nommée au Prix d'excellence Coup de cœur du public Volet restauration

Lauréat Prix d'excellence Coup de cœur du public  
Hébergement et Restauration

Grand Prix du tourisme québécois Lauréat National OR Hébergement

Appetizers

-Soup- \*gluten free\*

and its topping

9\$

-Gazpacho- \*gluten free\*

vegetables from our market gardener, chunks of smoked cheese from "Mouton Blanc"

9\$

-“Les Méandres” mushrooms from Rivière-Ouelle-

toasted dried tomato bread, pan-fried mushrooms, sour cream

15\$

-Smoked eel mousse from “Trésors du fleuve” prepared in our  
kitchens-

marinated red onions, mustard seeds, and “Tomme du Peuple” crackers

18\$

And Doris’ bread...

-Grandmother’s ancestral bread-

organic flour from “la Seigneurie des Aulnaies” and butter with our garden’s herbs

3.95\$

## Main course

### -Thin pizza-

tomatoe sauce from our kitchens, ewe cheese from "Mouton Blanc", salad, and balsamic reduction

19\$

Extra boar bacon 7\$

Extra "Les Méandres" mushrooms 7\$

Extra lamb smoke meat from "l'Agnellerie" 7\$

### -Vegetable terrine- \*gluten free\*

beluga lentils from Gaspésie, maple pumpkin seeds, parsnip, and carrot confit

29\$

### -Pan-fried scallops-

arancini, pan fried vegetables, white butter sauce

55\$

### -Halibut from Gaspésie-

beets, green vegetables, basilic and tomatoes sauce

45\$

### -Grain fed chicken ballotine from St-Onésime stuffed with ratatouille-

parsnip mousseline and apple sauce

31\$

### -Lamb leg from "l'Agnellerie de Kamouraska"-

coated with herbs and mustard, dune pepper from "Ça goûte le bois", ketchup from our kitchens made with wild roses from "Les Jardins de la mer"

41\$

### -Plate from our region-

samplings of: lamb smoked meat, smoked eel mousse, ewe cheese, beer braised ham from our kitchens, boar bacon, salad and homemade confits

39\$

## Desserts

### -Rhubarb and lemon cake-

custard sauce infused with sweetgrass and roses from "Potions boréales"

12\$

### -Ice cream bomb made with fir from "Les Jardins de la mer"-

shortbread cookie, meringue, fruit butter

10\$

### -Cheese plate from Mouton Blanc-

lilac jelly from our kitchens, bruschetta spruce sprouts from "Ça goûte le bois"

17\$

## Hot Beverages

### -Filter coffee-

expresso or Italian mix

2.95\$

### -Expresso-

3.50\$

### -Tea or tisane-

3.50\$

### -Irish coffee- \*made with Quebec liquor\*

"Courreur des bois" maple liquor, "Morbleu" rum, whipped cream

10\$