

# Nos festins



L'auberge  
du  
Dragon Rouge  
REPAIRE DE BONS VIVANTS

## Festin de l'aubergiste

### Brouet commun

Potage médiéval délicieux, préparé avec amour par nos marmitons.

### Au choix

#### Tourte de gibier

Pintade, canard et sanglier cuits en pâte feuilletée, la tourte de gibier a la faveur du maître queux. Elle est présentée avec une riche sauce marchand de vin.

### ou

#### Cuisse de canard confit

Longuement marinée puis cuite à feu doux (jusqu'à 8 heures) dans de la graisse de canard, la viande confite est d'une tendreté inimaginable.

### ou

#### Saucisses de sanglier confites

Mijotées à petit feu dans du gras de canard et grillées à point.

### Marquise au chocolat noir

Génoise aromatisée au Bailey's farcie d'une ganache au chocolat noir

### Thé, café ou infusion

# 55\$

par convive

taxes et service en sus



## Festin de Gargantua

Depuis sa création, l'Auberge propose du sanglier élevé et transformé au Québec. Vous retrouverez dans ce généreux plateau à partager en toute convivialité le meilleur de l'Auberge et du Québec.

### Brouet commun

Potage médiéval délicieux, préparé avec amour par nos marmitons.

### Plateau à partager

#### Tourte de gibier

Pintade, canard et sanglier cuits en pâte feuilletée. La tourte de gibier à la faveur du maître queux. Elle est présentée avec une riche sauce au vin.

#### Cuisse de canard confit

Longuement marinée puis cuite à feu doux (jusqu'à 8 heures) dans de la graisse de canard, la viande confite est d'une tendreté inimaginable.

#### Saucisses de sanglier confites

Mijotées à petit feu dans du gras de canard et grillées à point.

#### Suprême de volaille

Poitrine de poulet saumurée au citron et aux herbes, puis rôtie juste à point. Un classique toujours réconfortant et savoureux.

#### Côtes levées de cochonnet

Longuement marinées dans une préparation secrète puis cuites au court bouillon avant d'être grillées juste à point. Tendres et savoureuses; un classique de l'Auberge.

### Marquise au chocolat noir

Génoise aromatisée au Bailey's farcie d'une ganache au chocolat noir

### Thé, café ou infusion

# 70\$

par convive

taxes et service en sus

