

# 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.

### Plateau à partager

### Brouet commun

Potage médiéval délicieux, préparé avec amour par nos marmitons.

### 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 au vin.

### Civet de sanglier au cidre

Cubes de sanglier grillés puis mijotés dans une sauce au cidre de Rougemont garnie d'oignons et de champignons.

### Saucisses de sanglier confites

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

### Côtes levées de sanglier

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.

### Jarret de sanglier confit

La pièce du Roy; mijoté dans le gras de canard puis grillé pour une tendreté inégalee.

### 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

