

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 maistre 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

50\$
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 a la faveur du maistre 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 inégalée.

Marquise au chocolat noir

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

Thé, café ou infusion

65\$
par convive

taxes et service en sus

