

Nos festins

Disponibles pour les banquets de Noël



L'auberge du Dragon Rouge

REPAIRE DE BONS VIVANTS

Festin diurne

Chaque festin est égayé de la présence d'un ou de des troubadours
Ce forfait est offert uniquement pour le dîner

Potage réconfortant de saison

Soupe du jour préparée avec les légumes et racines du moment.

Au choix* Parmentier au canard confit

Canard confit effiloché nappé d'un gratin de pommes de terre fromagé.

ou Casserole de porc braisé

Cubes de porc longuement mijotés dans une sauce aux pommes et cari.

ou Volaille rôtie sauce canneberges

Suprême de poulet rôti accompagné de sa sauce de grenailles d'atocas.

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 l'aubergiste

Chaque festin est égayé de la présence d'un ou de des troubadours

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 à 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

65\$

par convive

taxes et service en sus



RÉSERVATIONS

*La sélection des plats peut varier selon les arrivages.

Des options végétariennes sont disponibles pour ceux qui font Carême à l'année.

aubergedudragonrouge@oyez.ca | 514 858-5711 ext. 221 | oyez.ca

Nos festins

Disponibles pour les banquets de Noël



L'Auberge ou Dragon Rouge

REPAIRE DE BONS VIVANTS

Festin de Gargantua

Chaque festin est égayé de la présence d'un ou de des troubadours

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 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

85\$

par convive

taxes et service en sus



On dit que Gargantua a mobilisé 17 913 vaches de Pantille et de Bréhémond pendant son allaitement. Adulte, un nombre impressionnant de tripes, carbonades, jambons et autres gibiers étaient engloutis quotidiennement par le célèbre géant. En l'honneur de ce mangeur légendaire, l'Auberge vous offre la possibilité de commander un festin gargantuesque livré dans un imposant plateau avec tous les égards que vous méritez.



RÉSERVATIONS

*La sélection des plats peut varier selon les arrivages.

Des options végétariennes sont disponibles pour ceux qui font Carême à l'année.

aubergedudragonrouge@oyez.ca | 514 858-5711 ext. 221 | oyez.ca