



| ENTRÉES ou POTAGES |

Pissaladière, gravlax de bœuf,
réduction de xérès, roquette

Escargots à la toscane gratinés

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Bavette de bœuf, grelots gras de canard,
sauce poivre de Sichuan et gingembre

Morue du golfe, crevettes, pétoncles et
bisque parfumée à l'oranger, huile de
homard épicée

Cerf rouge grillé, spätzles au romarin,
betteraves fumées et condiments de
cerises rouges

Saumon frais de l'Atlantique confit à
l'érable, toast de risotto au fromage d'ici,
graines de chanvre et livèche

| DESSERTS |

Table à desserts

TABLE D'HÔTE FORFAIT

| Ces plats font partie de nos spécialités |
Supplément de 10\$

Filet mignon de bœuf 6 oz,
rösti aux lardons, sauce au foie gras

Carré d'agneau du Kamouraska,
jus de braisage aux champignons
sauvages et noisettes



| STARTERS or SOUP |



Pissaladière, beef gravlax,
sherry reduction and arugula

Tuscan-style gratinated escargots

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

Flank steak, duck-fat roasted baby
potatoes, Sichuan pepper and ginger sauce

Cod from the Gulf, shrimp, scallops
and orange blossom-scented bisque,
spicy lobster oil

Grilled red deer, rosemary spätzle,
smoked beets, red cherry condiments

Maple confit fresh Atlantic salmon,
cheese risotto toast, hemp seeds and
lovage

| DESSERTS |

Dessert table

TABLE D'HÔTE PACKAGE

| These dishes are part of our specialities |
10\$ extra

Beef filet mignon (6 oz), lardons rösti,
foie gras sauce

Kamouraska rack of Lamb,
wild mushrooms and hazelnuts braising jus