

La Table d'Hôte

Valide du 10 au 23 août 2018

Entrées ou Potages

Thon mariné sur salade de bettes à carde
Risotto d'orge aux fruits de mer et champignons



Potage au fil des jours
Chaudrée du pêcheur de l'Auberge



Plats Principaux

<i>Pavé de saumon grillé, sauce à la roquette et à la moutarde</i>	39
<i>Filet de flétan, sauce vierge aux épinards de mer et poire asiatique</i>	44
<i>Duo de pétoncles et turbot de la Gaspésie sur riz, beurre au pesto de la mer</i>	45
<i>Foie de veau, sauce aux bleuets sauvages</i>	42
<i>Filet de veau en croûte d'épices, sauce aux poivrons rouges grillés</i>	43
<i>Cuisse de canard confite, sauce à la fleur d'ail et aux champignons</i>	40



Accompagnés de légumes et de pommes de terre ou de riz



Desserts

Table à desserts



Thé, infusion, café, lait



Bon Appétit !

La Table d'Hôte

From August 10th to 23rd 2018

Starters or Soups

Marinated tuna on chard salad
Barley risotto with seafood and mushrooms



Cream soup of the day
The Auberge's fisherman Chowder



Main Courses

<i>Grilled fresh salmon, arugula and mustard sauce</i>	39
<i>Halibut filet, virgin sauce with sea spinach and asian pear</i>	44
<i>Scallops and turbot duo from Gaspésie on rice, sea pesto butter</i>	45
<i>Veal liver, wild blueberries sauce</i>	42
<i>Spice-crust veal filet with roasted red pepper sauce</i>	43
<i>Confit duck leg, garlic flower and mushroom sauce</i>	40



Served with vegetables and potatoes or rice



Desserts

Dessert table



Tea, Herbal tea, Coffee, Milk



Bon Appétit !