

# La Table d'Hôte

## **Entrées ou Potages**

Flanc de porc frit sauce barbecue, purée de courge cajun  
Tataki de thon et son émulsion du moment

❧❧❧

Potage au fil des jours

Soupe aux légumes et orge

Chaudrée du pêcheur de l'Auberge

❧❧❧

## **Plats Principaux**

Saumon frais de l'Atlantique, pesto de roquette 38

Brochette de pétoncles sur risotto au citron et parmesan 41

Trio du pêcheur, morue, langoustines et crevettes au beurre à l'ail sur riz 40

Médallions de veau de lait, sauce marchand de vin 41

Carré d'agneau, sauce au paprika fumé et érable à la bière rousse 42

Cuisse de canard confite, sauce aux bleuets et vinaigre balsamique 37

Pastas : Fettuccine ou Spaghetti et votre choix de sauce 31

(à la viande ou fruits de mer et poissons)

❧❧❧

Accompagnés de légumes et de pommes de terre ou de riz

❧❧❧

## **Desserts**

Table de desserts

❧❧❧

Thé, infusion, café, lait

❧❧❧

# Bon Appétit!

# La Table d'Hôte

## Starters or soups

Fried braised pork flank BBQ sauce and Cajun-style squash purée

Tuna tataki with emulsion of the day

❖❖❖

Cream soup of the season

Vegetables and barley soup

The Auberge fisherman Chowder

❖❖❖

## Main Courses

Fresh Atlantic salmon with rocket pesto 38

Scallops skewer served on lemon and parmesan risotto 41

Fisherman's trio, cod, scampies and shrimps with rice and garlic butter 40

Milk-fed veal medallions with red wine sauce 41

Rack of lamb with smoked paprika, maple and red beer sauce 42

Confit duck leg with blueberry and balsamic vinegar sauce 37

Pastas: Fettuccine or Spaghetti and your choice of sauce 31

(meat sauce or seafood and fish sauce)

❖❖❖

Served with vegetables and potatoes or rice

❖❖❖

## Desserts

Dessert table

❖❖❖

Tea, Herbal tea, Coffee, Milk

❖❖❖

# Bon Appetit!