

| ENTRÉES ou POTAGES |

Sashimi de thon rouge, cornichons
croustillants, crème d'avocat,
sauce sésame et gingembre

Rillettes de canard automnale

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Casserole de la mer, bisque, feuilleté et
garniture de crabe, crème de citron

Bavette de bœuf, sauce au peuplier sauvage,
flan de topinambour caramel d'érable
et caviar d'aubergine

Filet mignon de bœuf 6 oz, sauce foie gras
et pralin de pistaches, pommes de terre
au carvi sauvage, oignons frits

Supplément de 10\$

Flétan cuit sur ratatouille, basilic,
mascarpone au yuzu et toast de risotto

Poitrine de canard grillée, gelée de poivrons
rouges, crémeux de chèvre aux shiméji,
magret fumé, pétoncles, tatin à l'échalote

Jarret d'agneau du Kamouraska, sauce whisky
et thym, purée de pommes de terre aux
herbes

Supplément de 8\$

Truite grillée, «mashed» de pomme de terre
au sébaste fumé, crevettes fumées, tzatziki,
wakamé thaï

"Terre et Mer" - Plateau à partager (2 coupons)

Faux filet de bœuf AAA, risotto homard et
champignons, légumes en vinaigrette, sauce
aux échalotes caramélisées et vin rouge

| DESSERTS |

Table de desserts

TABLE D'HÔTE FORFAIT



| STARTERS or SOUP |



Bluefin tuna sashimi, crispy pickles,
avocado cream, sesame and ginger sauce

Duck rilette with autumn flavors

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

Seafood casserole, bisque, puff pastry and
crab filling, lemon cream

Beef flank steak, wild poplar sauce
Jerusalem artichoke flan with maple caramel,
eggplant caviar

Halibut on ratatouille, basil,
yuzu mascarpone, and risotto toast

Grilled duck breast, red pepper jelly,
goat cheese cream with shimeji,
smoked duck breast, scallops, shallot tatin

Lamb shank from Kamouraska, whiskey and
thyme sauce, herb mashed potatoes

8\$ Extra

Beef filet mignon (6 oz), foie gras sauce,
pistachio praline, wild caraway potatoes,
crispy onions

10\$ Extra

Grilled trout, smoked redfish potato mashed,
smoked shrimps, tzatziki, thai wakame

Surf and turf to share (2 coupons)

AAA Beef sirloin, lobster and mushroom
risotto, vinaigrette vegetables, caramelized
shallot and red wine sauce

| DESSERTS |

Dessert table

TABLE D'HÔTE PACKAGE