



| ENTRÉES ou POTAGES |



Tartare de thon rouge, mayonnaise pommes
noires, chips de yucca

Flanc de porc braisé, laque aux épices, gel
d'abricots, variations de citrouille

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Épaule de sanglier confite, crevettes marinées,
céleri-rave au sésame, sauce griottes et saké

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

Carré d'agneau du Kamouraska en croûte de
maïs, salsa, batata harra, sauce garam masala

Supplément de 10\$

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

Ris de veau croustillant, ragoût
de champignons et kale, purée de
pois chiche vanillé

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

Côte de veau, risotto homard et champignons,
légumes en vinaigrette, sauce aux échalotes
caramélisées et vin rouge

| DESSERTS |

Table de desserts

T
A
B
L
E
D'
H
Ô
T
E
F
O
R
F
A
I
T



| STARTERS or SOUP |



Red tuna tartare, black apple
mayonnaise, yucca chips

Braised pork belly, spiced glaze, apricot gel,
pumpkin variations

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

Confit wild boar shoulder, marinated shrimp,
sesame celeriac, morello cherry and sake
sauce

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

Kamouraska rack of lamb in a corn crust,
salsa batata harra and garam masala sauce

10\$ Extra

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

10\$ Extra

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

Crispy veal sweetbreads, mushroom and
kale ragout, vanilla chickpea purée

Surf and turf to share (2 coupons)

Veal chop, lobster and mushroom risotto,
vinaigrette vegetables, caramelized shallot and
red wine sauce

| DESSERTS |

Dessert table

TABLE D'HÔTE PACKAGE