



TABLE D'HÔTE FORFAIT



— ENTRÉES ou POTAGES —

JOUÉ DE BŒUF, CAROTTES ET GASTRIQUE DE BLEUETS

RILLETTE DE SAUMON CITRONNÉ AU PAIN BRIOCHÉ
ET ÉMULSION DE COURGETTES GRILLÉES

POTAGE DU MOMENT

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

— PLATS PRINCIPAUX —

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE, FUMET DE
CRUSTACÉS, MOULES ET GINGEMBRE

DUO DE LONGE DE THON ET CREVETTES TIGRÉES, ÉMULSION AU YUZU

BAVETTE DE VEAU, POMMES ET CALVADOS

FILET MIGNON DE BŒUF 6 OZ, GRATINÉ AU FROMAGE CENDRÉ
LE BALLOT, JUS AU ROMARIN | EXTRA 10

JARRET D'AGNEAU DU KAMOURASKA,
SAUCE ROMARIN ET VIN BLANC | EXTRA 8

POULET DE CORNOUAILLES, GLACE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

RAVIOLIS AUX PÉTONCLES, POIVRONS RÔTIS, CRUMBLE ET CHIPOTLE

CARRÉ D'AGNEAU DU KAMOURASKA,
SAUCE PORTO ET POIVRE INDIEN | EXTRA 15

— DESSERTS —

TABLE À DESSERTS

Menu quotidien sans gluten, végétarien ou végétalien disponible sur demande.
ALLERGIES

Si vous ou une personne de votre table êtes allergique à un aliment, veuillez en
informer votre serveur afin d'assurer un bon suivi avec l'équipe de cuisine.

— BOISSONS —

CAFÉ FILTRE, THÉ,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00
CAFÉ AU LAIT 6.00
CAFÉS FLAMBÉS 11.00



TABLE D'HÔTE



— ENTRÉES ou POTAGES —

JOUE DE BŒUF, CAROTTES ET GASTRIQUE DE BLEUETS | 16

RILLETTE DE SAUMON CITRONNÉ AU PAIN BRIOCHÉ
ET ÉMULSION DE COURGETTES GRILLÉES | 15

POTAGE DU MOMENT | 9

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE | 11

— PLATS PRINCIPAUX —

§ PLAT PRINCIPAL | TH

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE, FUMET DE
CRUSTACÉS, MOULES ET GINGEMBRE

42 | 58

DUO DE LONGE DE THON ET CREVETTES TIGRÉES, ÉMULSION AU YUZU

46 | 62

BAVETTE DE VEAU, POMMES ET CALVADOS

44 | 60

FILET MIGNON DE BŒUF 6 OZ, GRATINÉ AU FROMAGE CENDRÉ
LE BALLOT, JUS AU ROMARIN

56 | 72

JARRET D'AGNEAU DU KAMOURASKA, SAUCE ROMARIN ET VIN BLANC

54 | 70

POULET DE CORNOUAILLES, GLACE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON

32 | 48

RAVIOLIS DU CHEF, PÉTONCLES, POIVRONS RÔTIS, CRUMBLE ET CHIPOTLE

46 | 62

CARRÉ D'AGNEAU DU KAMOURASKA, SAUCE PORTO ET POIVRE INDIEN

59 | 75

— DESSERTS —

TABLE À DESSERTS | 11

— BOISSONS —

CAFÉ FILTRE, THÉ,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00
CAFÉ AU LAIT 6.00
CAFÉS FLAMBÉS 11.00



ENFANTS

(12 ans et moins)

POTAGE DU JOUR

FILET DE POISSON DU JOUR

FILETS DE POULET DE GRAIN

FILET MIGNON DE BŒUF 4 OZ

CRÈME GLACÉE ET BREUVAGE

12 ANS ET MOINS | 16



Menu sans gluten, végétarien ou végétalien disponible

ALLERGIES

Si vous ou une personne à votre table souffrez d'allergies alimentaires, merci de le mentionner à votre préposé(e) au service afin d'assurer votre sécurité et confort.

KIDS

(12 and less)

SOUP OF THE DAY

FISH OF THE DAY

CHICKEN BREAST FILLETS

FILET MIGNON 4 OZ

ICE CREAM AND BEVERAGE

12 AND UNDER | 16



Gluten-free, vegetarian or vegan menu available

ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the kitchen team.



TABLE D'HÔTE



STARTER or SOUP

BEEF CHEEK, CARROTS AND BLUEBERRIES GASTRIQUE | 16

LEMON SALMON RILLETTE WITH BRIOCHE BREAD
AND GRILLED ZUCCHINI EMULSION | 15

CREAM OF THE DAY | 9

AUBERGE'S FISH CHOWDER | 11

MAIN COURSE

\$ MAIN COURSE | TH

FRESH ATLANTIC SALMON, SHELLFISH MUSSELS AND GINGER FUMET
42 | 58

DUO OF TUNA LOIN AND TIGER SHRIMP, YUZU EMULSION
46 | 62

VEAL FLANK STEAK, APPLE AND CALVADOS
44 | 60

BEEF FILET MIGNON 6 OZ, GRATINED WITH
ASHED CHEESE LE BALLOT, ROSEMARY JUS
56 | 72

KAMOURASKA LAMB SHANK, ROSEMARY AND WHITE WINE SAUCE
54 | 70

CORNISH HEN, VOLAILLE AND TERRAGON SAUCE
32 | 48

CHEF'S RAVIOLI, SCALLOPS, ROASTED PEPPERS, CRUMBLE AND CHIPOTLE
46 | 62

KAMOURASKA RACK OF LAMB, PORT AND INDIAN PEPPER SAUCE
59 | 75

DESSERT

DESSERT TABLE | 11

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00
LATTE 6.00
FLAMBÉ COFFEE 11.00



TABLE D'HÔTE PACKAGE



STARTER or SOUP

BEEF CHEEK, CARROTS AND BLUEBERRIES GASTRIQUE

LEMON SALMON RILLETTE WITH BRIOCHE BREAD
AND GRILLED ZUCCHINI EMULSION

CREAM OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

FRESH ATLANTIC SALMON, SHELLFISH MUSSELS AND GINGER FUMET

DUO OF TUNA LOIN AND TIGER SHRIMP, YUZU EMULSION

VEAL FLANK STEAK, APPLE AND CALVADOS

BEEF FILET MIGNON 6 OZ, GRATINED WITH
ASHED CHEESE LE BALLOT, ROSEMARY JUS | EXTRA 10

KAMOURASKA LAMB SHANK, ROSEMARY
AND WHITE WINE SAUCE | EXTRA 8

CORNISH HEN, VOLAILLE AND TERRAGON SAUCE

CHEF'S RAVIOLI, SCALLOPS, ROASTED PEPPERS, CRUMBLE AND CHIPOTLE

KAMOURASKA RACK OF LAMB, PORT AND INDIAN PEPPER SAUCE | EXTRA 15

DESSERT

DESSERT TABLE

Day to day gluten-free, vegetarian or vegan menu available on demand.

ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the kitchen team.

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA,
INFUSION 3.50
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 6.00
LATTE 6.00
FLAMBÉ COFFEE 11.00