



## | ENTRÉES ou POTAGES |



Saumon fumé maison laqué à l'érable,  
risotto aux agrumes exotiques

Tataki de bison, sablé au thym,  
sorbet aux petits fruits, griottes macérées,  
nuage aux amandes

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

## | PLATS PRINCIPAUX |

Truite rôtie au beurre d'herbes,  
toast salsa de fraises du Québec,  
jalapeño et gingembre

Bavette du moment grillée,  
tatin à la mangue, chicharrón,  
sauce maitake au parfum de chocolat

Filet mignon de bœuf 6 oz, grelots au gras  
de canard, rhubarbe et jus au madère  
EXTRA | 10

Pavé de flétan des Îles, sauce romesco,  
gnocchis, huile de feuilles de céleri  
et crumble

Raviolis, épinards, céleris-raves caramélisés,  
abricots rôtis et mousseline aux noisettes

Jarret d'agneau du Kamouraska  
braisé à l'ail noir et au romarin  
EXTRA | 8

Ris de veau (3 oz), pétoncles (4),  
pastilla légumes grillés, tomates fumées,  
mini-poires et jus à l'orange sanguine

## | DESSERTS |

Table à desserts

TABLE D'HÔTE FORFAIT



## | ENTRÉES ou POTAGES |



Saumon fumé maison laqué à l'érable,  
risotto aux agrumes exotiques | 17

Tataki de bison, sablé au thym,  
sorbet aux petits fruits, griottes macérées,  
nuage aux amandes | 16

Potage du moment | 9

Chaudrée de poisson de l'Auberge | 12

## | PLATS PRINCIPAUX |

\$ PLAT PRINCIPAL | TH

T  
A  
B  
L  
E  
D'  
H  
Ô  
T  
E

Truite rôtie au beurre d'herbes, toast salsa de  
fraises du Québec, jalapeño et gingembre  
42 | 58

Bavette du moment grillé,  
tatin à la mangue, chicharrón,  
sauce maitake au parfum de chocolat  
48 | 64

Filet mignon de bœuf 6 oz, grelots au gras de  
canard, rhubarbe et jus au madère  
56 | 72

Pavé de flétan des Îles, sauce romesco,  
gnocchis, huile de feuilles de céleri  
et crumble  
48 | 64

Raviolis, épinards, céleris-raves caramélisés,  
abricots rôtis et mousseline aux noisettes  
39 | 55

Jarret d'agneau du Kamouraska  
braisé à l'ail noir et au romarin  
53 | 69

Ris de veau 3 oz, pétoncles (4),  
pastilla légumes grillés, tomates fumées,  
mini-poires et jus à l'orange sanguine  
48 | 64

## | DESSERTS |

Table à desserts | 12



## | STARTERS or SOUP |



Maple-glazed homemade smoked salmon,  
exotic citrus risotto

Buffalo tataki, thyme shortbread, fruit sorbet,  
macerated morello cherries, almond mousse

Cream of the day

Auberge's fish chowder

## | MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Roasted trout in herbs butter,  
salsa with Québec strawberries toast,  
jalapeño and ginger

Grilled flank steak, mango tatin, chicharrón,  
chocolate flavored maitake sauce

Beef filet mignon 6 oz, fat duck grelots,  
rhubarb and madeira juice

EXTRA | 10

Des Îles halibut pavé, romesco sauce,  
gnocchi, celery leaves oil and crumble

Raviolis, spinach, caramelized celery-roots,  
roasted apricots and hazelnut mousse

Braised Kamouraska lamb shank  
with black garlic and rosemary

EXTRA | 8

Sweetbread 3 oz, scallops (4),  
smoked tomatoes and grilled vegetables  
pastilla, mini-peers and blood orange juice

## | DESSERT |

Dessert table

TABLE D'HÔTE



## | STARTERS or SOUP |



Maple-glazed homemade smoked salmon,  
exotic citrus risotto | 17

Buffalo tataki, thyme shortbread, fruit sorbet,  
macerated morello cherries,  
almond mousse | 16

Cream of the day | 9

Auberge's fish chowder | 12

## | MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Roasted trout in herbs butter,  
salsa with Québec strawberries toast,  
jalapeño and ginger  
42 | 58

Grilled flank steak, mango tatin, chicharrón,  
chocolate flavored maitake sauce  
48 | 64

Beef filet mignon 6 oz, fat duck grelots,  
rhubarb and madeira juice  
56 | 72

Des Îles halibut pavé, romesco sauce,  
gnocchi, celery leaves oil and crumble  
48 | 64

Raviolis, spinach, caramelized celery-roots,  
roasted apricots and hazelnut mousse  
39 | 55

Braised Kamouraska lamb shank  
with black garlic and rosemary  
53 | 69

Sweetbread 3 oz, scallops (4),  
smoked tomatoes and grilled vegetables  
pastilla, mini-peers and blood orange juice  
48 | 64

## | DESSERT |

Dessert table | 12

TABLE D'HÔTE PACKAGE