



| ENTRÉES ou POTAGES |



Gravlax de truite, gin, espuma de rhubarbe
et tige confite au sirop

Flanc de porc glacé, gingembre
et framboises fumées

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Jarret d'agneau du Kamouraska, pesto de
persil à l'ail noir et couscous aux fruits secs

Flétan du golfe, riz noir interdit, salsa
et sauce à la mandarine et basilic

Cerf rouge grillé, spätzles au romarin,
betteraves fumées et
condiments de cerises rouges

Saumon frais de l'Atlantique laqué au
miso blanc et yuzu, crumble de chou-fleur,
fenouil mariné et amarante

Chair de lapin aux herbes, pétoncles poêlés,
sauce au foie gras, sarrasin grillé
et patates douces

"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 à desserts

| Bonifiez votre forfait |

Filet mignon de bœuf 6 oz,
croustille feuilletée, grelots à l'origan,
jus à l'armagnac et beurre de cacao

Supplément de 10\$

Carré d'agneau du Kamouraska,
jus de viande et condiments à la menthe épicée

Supplément de 15\$

TABLE D'HÔTE FORFAIT



| STARTERS or SOUP |

Trout gravlax, gin, rhubarb espuma and candied stem in syrup

Glazed pork belly, ginger and smoked raspberries

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

Lamb shank from Kamouraska, black garlic parsley pesto and dried fruit couscous

Halibut from the Gulf, forbidden black rice, mandarin and basil salsa and sauce

Grilled red deer, rosemary spätzle, smoked beets, red cherry condiments

White miso and yuzu glazed fresh Atlantic salmon, cauliflower crumble, marinated fennel, and amaranth

Herb-infused rabbit meat, seared scallops, foie gras sauce, toasted buckwheat, and sweet potatoes

Surf and turf to share (2 coupons)

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

| DESSERTS |

Dessert table

| Upgrade your package |

Beef filet mignon (6 oz), puff pastry crisp, oregano baby potatoes, Armagnac jus and cocoa butter

10\$ extra

Rack of Lamb from Kamouraska, meat jus and spiced mint condiment

15\$ extra

TABLE D'HÔTE PACKAGE