



| ENTRÉES ou POTAGES |



Tataki de bœuf, salsa de tomatillo à la téquila,
mousseline de maïs grillé

Casserole de la mer, sauce veloutée au
mousseux

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

Poitrine de canard grillée et magret fumé,
shiméji crémeux, pétoncles et pistaches

"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 |

Beef tataki, tequila tomatillo salsa,
grilled corn Mousseline

Seafood Casserole with a
sparkling wine velouté sauce

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

Grilled duck breast with smoked magret,
creamy shimeji mushrooms,
scallops and pistachios

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