

| ENTRÉES ou POTAGES |

Terrine de pétoncles à la menthe
et fraises poivrées

Tomates du potager au basilic thaï
et mascarpone maison

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, bouillon
parfumé au homard et citronnelle,
tomates confites au gingembre

Bavette de boeuf, chanterelles 2 façons,
tartelette chèvre et oignons caramélisés, cacao
et épinette blanche

Saumon frais de l'Atlantique confit
miel et hibiscus, toast de risotto,
crème à la pistaches, basilic citronné

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

Effiloché de sanglier et crevettes, navet à la
cassonade, camerises et consommé de
champignons

"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,
pommes noires et érable, oignons aux herbes
salées, sauce au poivres exotiques et cognac

Supplément de 10\$

TABLE D'HÔTE FORFAIT



| STARTERS or SOUP |



Minty scallop terrine
and peppery strawberries

Thai basil garden tomatoes
and homemade mascarpone

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,
lobster and lemon infused broth,
ginger confit tomatoes

Beef flank steak, chanterelles 2 ways, goat
cheese and caramelized onion tartlet, cocoa
and white spruce

Confit fresh Atlantic salmon,
honey and hibiscus, risotto toast,
pistachio cream and lemon basil

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

Spiced pulled wild boar and shrimp, brown
sugar glazed turnip, haskap berries,
mushroom consommé

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), black apples and maple,
salted herb onions, exotic pepper and cognac sauce
10\$ extra

TABLE D'HÔTE PACKAGE