



| ENTRÉES ou POTAGES |



Ris de veau croustillant, haricots,
glace de viande à l'hydromel

Gravlax de truite, sorbet framboises fumées et
betteraves, gelée de vin blanc, pickle de
concombres

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Jarret d'agneau du Kamouraska
à la bière brune, persil, ail noir,
caramel de griotte et couscous

Chausson d'effiloché de sanglier, poivre des
dunes, crevettes bang bang et abricots

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

Filet mignon de bœuf 6 oz,
pommes noires et érable, oignons aux herbes
salées, sauce au poivres exotiques et cognac

Supplément de 10\$

Flétan cuit sur ratatouille, basilic,
mascarpone au yuzu et toast de risotto

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

Carré d'agneau du Kamouraska en croûte de
maïs, salsa, batata harra, sauce garam masala

Supplément de 10\$

Truite grillée, «mashed» de pomme de terre
au sébaste fumé, céleri en bonbon, fumet au
mélilot et gingembre confit

"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

T
A
B
L
E
D'
H
Ô
T
E
F
O
R
F
A
I
T



| STARTERS or SOUP |



Crispy sweetbreads, beans,
meat glaze

Trout gravlax, smoked raspberry and beetroot
sorbet, white wine jelly, pickled cucumbers

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

Lamb shank from Kamouraska braised
in dark beer, black garlic, parsley,
sour cherry caramel and couscous

Pulled wild boar turnover, dune pepper,
bang bang shrimp and apricots

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

Beef filet mignon (6 oz), black apples
and maple, salted herb onions, exotic pepper
and cognac sauce

10\$ extra

Halibut served over ratatouille, basil,
yuzu mascarpone, and risotto toast

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

Kamouraska rack of lamb in a corn crust,
salsa batata harra and garam masala sauce

10\$ extra

Grilled trout, smoked redfish potato mashed,
candied celery, sweet gale
and confit ginger fumet

Surf and turf to share (2 coupons)

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

| DESSERTS |

Dessert table

TABLE D'HÔTE PACKAGE