



| ENTRÉES ou POTAGES |



Crudo de thon AAA, concombre melon,
tobiko yuzu, salsa de mandarine et fenouil

Pressé de canard confit, pulpe de cippollini,
aigre doux de bleuets, crumble de pain brûlé

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

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,
crème de lardons, sauce bordelaise, pomme
de terre au carvi sauvage et huile de ciboulette

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, tzatziki, wakamé thaï

Ris de veau croustillant, ragoût
de champignons et kale, purée de
pois chiche vanillé

"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

TABLE D'HÔTE FORFAIT

TABLE D'HÔTE PACKAGE

| STARTERS or SOUP |

AAA-grade tuna crudo, cucumber melon,
yuzu tobiko, mandarin and fennel sauce

Pressed confit duck, cippollini onion
purée, sweet and sour blueberries,
burnt bread crumble

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

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), bacon cream,
Bordelaise sauce, wild caraway potato
and chive oil

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,
tzatziki, thai wakame

Crispy veal sweetbreads, mushroom and
kale ragout, vanilla chickpea purée

Surf and turf to share (2 coupons)

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

| DESSERTS |

Dessert table