



À LA CARTE



| ENTRÉES |

Salade de pieuvre grillée | 22

Tartare de saumon | 22

Fromage régional frit, compoté de cerises bing et
oignons caramélisés | 16.50

Gravlax de canard, pomme noire et érable,
edamames, gruë de cacao et sarrazin grillé | 15

Salade du maraîcher | 11

Planche de dégustation : Fromage d'ici, truite fumée,
saucisson régional, pacanes | 35

| PLATS PRINCIPAUX |

Faux filet (10 oz), légumes de saison, grelots au gras de
canard, sauce échalotes caramélisées et vin rouge | 59

Risotto aux champignons, pistaches rôties
et huile aux herbes | 36

Manicotti, veau et chorizo, épinards, courge musquée,
parmesan et sauce marinara, salade | 33

Étagé de homard et crevettes du golfe, fenouil, céleri
et raisins, mayonnaise citronnée, salade | 39

| DESSERTS |

Tarte à la lime | 11

Gâteau fromage carotte caramel | 12

Crème brûlée | 11

Table à dessert | 12



À LA CARTE



| STARTERS |

Grilled octopus salad | 22

Salmon tartar | 22

Fried fromage d'ici, bing cherry compote and
caramelised onions | 16.50

Gravlax of duck, black apple and maple, adamame,
cocoa nibs and toasted buckwheat | 15

Garden salad | 11

Tasting board (cheese, smoked trout,
dry sausage, pecans) | 35

| MAIN COURSE |

Faux filet (10 oz), seasonal vegetables,
duck fat grelots, caramelized shallots
and red wine sauce | 59

Mushrooms risotto, roasted pistachios
and herb oil | 36

Veal and chorizo manicotti, spinach, butternut squash,
parmesan and marinara sauce, salad | 33

Lobster and shrimp from the Gulf layered, fennel,
celery and grapes, lemon mayonnaise, salade | 39

| DESSERTS |

Lime pie | 11

Carrot cheesecake and melting caramel | 12

Crème brûlée | 11

Dessert table | 12



TABLE D'HÔTE



| ENTRÉES ou POTAGES |

Sashimi de thon rouge, cornichons croustillants,
crème d'avocat, sauce sésame et gingembre

Rillettes de canard automnale

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

\$ PLAT PRINCIPAL | \$ TABLE D'HÔTE

Casserole de la mer, bisque, feuilleté et garniture de
crabe, crème de citron **45 | 65**

Bavette de bœuf, sauce au peuplier sauvage,
flan de topinambour caramel d'érable
et caviar d'aubergine **57 | 77**

Flétan cuit sur ratatouille, basilic,
mascarpone au yuzu et toast de risotto **44 | 64**

Poitrine de canard grillée, gelée de poivrons rouges,
crèmeux de chèvre aux shiméji, magret fumé,
pétoncles, tatin à l'échalote **46 | 66**

Jarret d'agneau du Kamouraska, sauce whisky et
thym, purée de pommes de terre aux herbes **52 | 72**

Filet mignon de bœuf 6 oz,
sauce foie gras et pralin de pistaches,
pommes de terre au carvi sauvage, oignons frits **59 | 79**

Truite grillée, «mashed» de pomme de terre
au sébaste fumé, crevettes fumées, tzatziki,
wakamé thaï **45 | 65**

"Terre et Mer"

Plateau à partager (pour deux)

Faux filet de bœuf AAA, risotto homard et
champignons, légumes en vinaigrette,
sauce aux échalotes caramélisées et vin rouge **140 pour
2 personnes**

| DESSERTS |

Table de dessert



TABLE D'HÔTE



| STARTERS or SOUP |

Bluefin tuna sashimi, crispy pickles,
avocado cream, sesame and ginger sauce

Duck rilette with autumn flavors

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | \$ TABLE D'HÔTE

Seafood casserole, bisque, puff pastry and
crab filling, lemon cream **45 | 65**

Beef flank steak, wild poplar sauce
Jerusalem artichoke flan with maple caramel,
eggplant caviar **57 | 77**

Halibut on ratatouille, basil,
yuzu mascarpone, and risotto toast **44 | 64**

Grilled duck breast, red pepper jelly,
goat cheese cream with shimeji,
smoked duck breast, scallops, shallot tatin **46 | 66**

Lamb shank from Kamouraska, whiskey and
thyme sauce, herb mashed potatoes **52 | 72**

Beef filet mignon (6 oz), foie gras sauce, pistachio
praline, wild caraway potatoes, crispy onions **59 | 79**

Grilled trout, smoked redfish potato mashed,
smoked shrimp, tzatziki, thai wakame **45 | 65**

Surf and turf to share (2 coupons)

AAA Beef sirloin, lobster and mushroom risotto, **140 pour**
vinaigrette vegetables, caramelized shallot and **2 personnes**
red wine sauce

| DESSERTS | Dessert table



HOMARD FRAIS



De notre vivier à votre assiette
Choisissez votre homard

Servi avec salade du jardin,
riz aux légumes et beurre à l'ail

35.95\$ / lb

Ajoutez 25.00\$ au prix pour la table d'hôte

MENU ENFANTS

12 ans et moins | 22.00\$

| ENTRÉE |

Potage du jour

| PLATS PRINCIPAUX |

Filet de poisson du jour

Filet de poulet de grain

Filet mignon de bœuf

| DESSERTS |

Table à desserts

BOISSONS

Café filtre, thé,

infusion 4.00

Espresso 4.00

Cappuccino 6.00

Café au lait 6.00

Cafés flambés 12.25



FRESH LOBSTER



**From our tank to your plate
Choose your lobster**

Served with garden salad,
vegetable rice and garlic butter

35.95\$ / lb

Add \$25.00 to the price for the Table d'Hôte

KIDS MENU

12 years old and under | 22.00\$

| STARTER |
Cream of the day

| MAIN COURSE |
Fish of the day
Chicken breast fillets
Filet mignon 4 oz

| DESSERT |
Dessert table

BEVERAGES

Coffee, tea,
herbal tea 4.00
Espresso 4.00

Cappuccino 6.00
Latte 6.00
Cafés flambés 12.25