



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 |

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 |

\$ PLAT PRINCIPAL | \$ TABLE D'HÔTE

Chausson d'effiloché de sanglier, poivre des dunes,
crevettes bang bang et abricots **46 | 66**

Bavette de boeuf, chanterelles 2 façons, tartelette
chèvre et oignons caramélisés, cacao et épinette
blanche **57 | 77**

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

Poitrine de canard grillée et magret fumé,
shiméji crémeux, pétoncles et noix **46 | 66**

Carré d'agneau du Kamouraska en croûte de maïs,
salsa, batata harra, sauce garam masala **60 | 80**

Filet mignon de bœuf 6 oz,
crème de lardons, sauce bordelaise, pomme de
terre au carvi sauvage et huile de ciboulette **59 | 79**

Truite grillée, «mashed» de pomme de terre au
sébaste fumé, tzatziki, wakamé thaï **42 | 62**

Ris de veau croustillant, ragoût de champignons et
kale, purée de pois chiche vanillé **52 | 72**

"Terre et Mer"

Plateau à partager (pour deux)

Côte de veau, risotto homard et champignons, **140 pour**
légumes en vinaigrette, sauce aux échalotes **2 personnes**
caramélisées et vin rouge

| DESSERTS |

Table de dessert



TABLE D'HÔTE



| 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 |

\$ MAIN COURSE | \$ TABLE D'HÔTE

Pulled wild boar turnover, dune pepper,
bang bang shrimp and apricots **46 | 66**

Beef flank steak, chanterelles 2 ways,
goat cheese and caramelized onion tartlet,
cocoa and white spruce **57 | 77**

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

Grilled duck breast with smoked magret, creamy
shimeji mushrooms, scallops and hazelnuts **46 | 66**

Kamouraska rack of lamb in a corn crust,
salsa batata harra and garam masala sauce **60 | 80**

Beef filet mignon (6 oz), bacon cream, Bordelaise
sauce, wild caraway potato and chive oil **59 | 79**

Grilled trout, smoked redfish potato mashed,
tzatziki, thai wakame **42 | 62**

Crispy veal sweetbreads, mushroom and
kale ragout, vanilla chickpea purée **52 | 72**

Surf and turf to share (2 coupons)

Veal chop, lobster and mushroom risotto,
vinaigrette vegetables, caramelized shallot and
red wine sauce **140 pour
2 personnes**

| 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