

TABLE D'HÔTE



_____ ENTRÉES ou POTAGES _____

Ris de veau, glacé à l'érable et panais rôtis

Lapin braisé sur risotto d'orge au maïs

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

_____ PLATS PRINCIPAUX _____

Filet de saumon frais, sauce hollandaise et câpres 45

**Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,
sauce au poivre 8 oz | 65**

**Terre et Mer (mignon de veau et pétoncles (3)),
sauce citron et ail confit 58**

Flétan de l'Atlantique et crevettes tigrées (5) sur riz 55

Grillade du jour, sauce au porto 50

Cuisse de canard confite, sauce au foie gras 44

Pâtes aux champignons, oignons caramélisés et épinards 41

DESSERTS

**Pomme en cage
Gâteau du Chef
Gâteau fondant au chocolat**

BOISSONS

**Café filtre, thé, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 5.50
Café au lait 5.50
Cafés flambés 8.75**



TABLE D'HÔTE FORFAIT

_____ ENTRÉES ou POTAGES _____

Ris de veau, glacé à l'érable et panais rôtis

Lapin braisé sur risotto d'orge au maïs

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

_____ PLATS PRINCIPAUX _____

Filet de saumon frais, sauce hollandaise et câpres

**Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,
sauce au poivre 8 oz | extra 15**

**Terre et Mer (mignon de veau et pétoncles (3)),
sauce citron et ail confit**

Flétan de l'Atlantique et crevettes tigrées (5) sur riz

Grillade du jour, sauce au porto

Cuisse de canard confite, sauce au foie gras

Pâtes aux champignons, oignons caramélisés et épinards

DESSERTS

**Pomme en cage
Gâteau du Chef
Gâteau fondant au chocolat**

BOISSONS

**Café filtre, thé, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 5.50
Café au lait 5.50
Cafés flambés 8.75**





ENFANTS

(12 ans et moins)

Potage du jour

Filet de poisson du jour

Filets de poulet de grain

Filet mignon de bœuf 4 oz

Crème glacée et breuvage

0-5 ans | 9

6-12 ans | 15



Menu sans gluten disponible

ALLERGIES

Si vous ou une personne à votre table souffrez d'allergies alimentaires, merci de le mentionner à votre préposé(e) au service afin d'assurer votre sécurité et confort.

kids

(12 and less)

Soup of the day

Fish of the day

Chicken breast fillets

Filet mignon 4 oz

Ice cream and beverage

0-5 | 9

6-12 | 15



Gluten-free menu available

ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the chicken team.



TABLE D'HÔTE

STARTER or SOUP

Maple-glazed sweetbread with roasted parsnip

Braised rabbit on barley risotto with corn

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

Fresh salmon with capers and Hollandaise sauce 45

**Filet mignon flambé in Cognac,
pepper sauce 8 oz | 65**

**Surf and Turf (Veal Medallion and Scallop (3))
with confit garlic and lemon sauce 58**

Atlantic halibut and tiger shrimps (5) on rice 55

Grilled meat of the day with port sauce 50

Confit duck leg with foie gras sauce 44

Pastas with mushrooms, caramelized onions and spinach 41



DESSERT

**Caged apple puff pastry
Chef's cake
Chocolate cake**

Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 4
Latte 5
Flambé coffee 8.75**



TABLE D'HÔTE PACKAGE

STARTER or SOUP

Maple-glazed sweetbread with roasted parsnip

Braised rabbit on barley risotto with corn

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

Fresh salmon with capers and Hollandaise sauce

**Filet mignon flambé in Cognac,
pepper sauce 8 oz | extra 15**

**Surf and Turf (Veal Medallion and Scallop (3))
with confit garlic and lemon sauce**

Atlantic halibut and tiger shrimps (5) on rice

Grilled meat of the day with port sauce

Confit duck leg with foie gras sauce

Pastas with mushrooms, caramelized onions and spinach



DESSERT

**Caged apple puff pastry
Chef's cake
Chocolate cake**

Hot drinks

**Filter coffee, tea, infusion
2.75
Espresso 3.50
Cappucino 4
Latte 5
Flambé coffee 8.75**