

TABLE D'HÔTE



ENTRÉES ou POTAGES

Escargots gratinés à la crème d'ail, champignons et lardons de bacon

Tataki de cerf sur carpaccio de betteraves jaunes et fraises,
émulsion à l'estragon

Tartare de crevettes au lait de coco

Potage du jour

Chaudrée de poisson de l'Auberge

PLATS PRINCIPAUX

Pavé de saumon frais, sauce pesto de roquette 42

Filet mignon de bœuf grillé et flambé au Cognac,
sauce porto et fromage de chèvre 8 oz | 65

Médaille de veau, sauce poivron rouge rôti et ail confit 45

Duo de pétoncles (3) et de homard
sur pavé de pâte feuilletée, sauce hollandaise à l'oseille 55

Cuisse de canard confite sauce bleuets et Bagatème (bière blanche
régionale Microbrasserie Aux Fous Brassant) 42

Taxes en sus

DESSERTS

Gâteau du Chef
Surprise aux fraises
Crème brûlée

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)

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.



TABLE D'HÔTE

STARTER or SOUP

Escargots au gratin with garlic cream, mushrooms with bacon

Deer tataki with yellow beets carpaccio and strawberry with tarragon emulsion

Shrimp tartar with coconut milk

Soup of the day

Auberge's fish chowder

MAIN COURSE

Fresh salmon with arugula pesto sauce 42

**Filet mignon flambé in Cognac,
goat cheese and Port sauce 8 oz | 65**

Veal Medallion with roasted red pepper and candied garlic 45

**Scallop (3) and lobster duo on puff pastry
with sorrel hollandaise sauce 55**

**Confit duck leg with blueberry and Bagatème sauce (regional
white beer from Aux Fous brassant microbrewery) 42**

Taxes not included



DESSERT

Chef's cake 8
Strawberry surprise 7
Creme brulee 7

Hot drinks

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

kids

(12 and less)

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.