

# À la carte

## Entrées

Salade de pieuvre grillée et crevettes sucrées	23
Fromage régional frit, compotée de cerises bing et oignons caramélisés	17.50
Poêlée d'escargots, épinards, pleurotes et sauce foie gras	18
Planche de dégustation : Fromages d'ici, truite fumée, rilette de porc, pacanes	36
Salade du maraîcher	12
Tartare de saumon aux saveurs boréales	23



## Plats Principaux

<b>Côte de veau</b>	69
Glacée à la yakiniku et chou rouge braisé à la canneberge	
<b>Risotto</b>	42
Risotto crémeux au homard et gel de citronnelle	
<b>Manicotti</b>	35
Veau et chorizo, épinards, courge musquée, parmesan, sauce marinara et salade verte	
<b>Poulet farci</b>	34
Poitrine de poulet farcie au chèvre et pistaches	
<b>Tataki de thon</b>	32
Tataki de thon, émulsion à la pomme noire et salade du maraîcher	



## Desserts

Table de desserts	15
Tarte à la lime	12
Gâteau fromage, carotte et caramel	12
Crème brûlée	11
Gâteau au chocolat	13

# Table d'hôte

## Entrées ou Potages

Carpaccio crevettes tigrées, ananas, lime, tomatillo et lait de coco

Boeuf fumé, jus de carotte, mousse citron, tire d'érable au poivre

Potage du moment

Chaudrée de poissons de l'Auberge



## Plats Principaux

\$ Plat principal | \$ Table d'hôte

**Jarret d'agneau du Kamouraska** 54 | 75

Aligot, bleuets, chiffonnade de fenouil, jus au carvi sauvage

**Paella végétarienne** 32 | 53

Betteraves fumées, champignons sauvages marinés, herbes

**Flétan du golfe** 45 | 66

Flétan du golfe vapeur, watruschki, sauce vierge au citron confit, émulsion coco

**Filet mignon (6 oz)** 60 | 81

Oignons perles au bourbon, grelots et maïs aux lardons, poivre fumé

**Canard et pétoncles** 46 | 67

Poitrine de canard grillée et pétoncles saisis, brioche et sauce crème aux shimeji

**Longe de cerf** 46 | 67

Longe de cerf, mille-feuille kartoffel, rhubarbe, bok choy au gingembre, jus à la cerise

**Saint-Laurent** 47 | 68

Accras de sébaste, bisque de homard, morue, crevettes, chair de homard, coquillages, huile d'herbes et crème à la fleur d'ail



## Dessert et Breuvages

Table de desserts

Café, thé ou infusions

# Homard Frais

**Homard - Choisissez votre homard de notre vivier** 29.95\$ / lb

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

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



## Menu Enfant

12 ans et moins | 23

**Potage du jour**



**Filet de poisson du jour**

**Filet de poulet de grain**

**Filet mignon de boeuf**



**Table de desserts**



**Breuvages**

Café filtre, thé et infusion | 4.00

Espresso | 4.50

Café au lait, Cappuccino | 6.50

Cafés flambés | 12.50

# MENU

## DÉCOUVERTE



1er  
service

### CRABE DES NEIGES

Chair de crabe des neiges et  
crevettes nordiques  
muhammara et huile de persil

### ACCORD

*En Roue Libre, Vidal et pinot  
gris 2024, Hemmingford*

2ème  
service

### FLÉTAN

Pavé de flétan du golfe et  
anguille fumée du Kamouraska,  
beurre blanc au miso

### ACCORD

*Mâcon-Villages, 2022,  
Domaine Normand*

3ème  
service

### AGNEAU

Gigot d'agneau du Kamouraska,  
aligot de panais et jus de  
braisage

### ACCORD

*Fibbiano, Casalini, 2023,  
Chianti Superiore*



TABLE DE DESSERTS

75.00\$/personne | 105.00\$/personne avec accords

# À la carte

## Starters

Grilled octopus and sweet shrimp salad	23
Fried regional cheese, Bing cherry compote, and caramelized onions	17.50
Sautéed escargots, spinach, oyster mushrooms, and foie gras sauce	18
Tasting board: local cheeses, smoked trout, pork rillettes, pecans	36
Green salad	12
Salmon tartare with boreal flavors	23



## Main Courses

<b>Veal chop</b>	69
Yakiniku-glazed, with cranberry-braised red cabbage	
<b>Risotto</b>	42
Creamy lobster risotto with lemongrass gel	
<b>Manicotti</b>	35
Veal and chorizo, spinach, butternut squash, Parmesan, marinara sauce, and green salad	
<b>Stuffed chicken</b>	34
Chicken breast stuffed with goat cheese and pistachios	
<b>Tuna tataki</b>	32
Tuna tataki, black apple emulsion, and market garden salad	



## Desserts

Dessert table	15
Key lime pie	12
Carrot cheesecake and caramel	12
Crème brûlée	11
Chocolate cake	13

# Table d'hôte

## Starters or Soups

Tiger prawn carpaccio, pineapple, lime, tomatillo and coconut milk

Smoked beef, carrot jus, lemon mousse, pepper maple taffy

Cream of the day

Auberge fish chowder



## Main Courses

\$ Main course | \$ Table d'hôte

**Lamb shank from Kamouraska** 54 | 75

Aligot, blueberries, shaved fennel, wild caraway jus

**Vegeterian Paella** 32 | 53

Smoked beets, marinated wild mushrooms, herbs

**Gulf Halibut** 45 | 66

Steamed halibut from the gulf, watruschki, confit lemon sauce vierge, coconut emulsion

**Filet mignon (6 oz)** 60 | 81

Bourbon pearl onions, baby potatoes and corn with bacon, smoked pepper

**Duck and scallops** 46 | 67

Grilled duck breast and seared scallops, brioche and shimeji cream sauce

**Venison Loin** 46 | 67

Venison loin, kartoffel mille-feuille, rhubarb, ginger bok choy, cherry jus

**Saint-Laurent** 47 | 68

Sebastes fritters (accras), lobster bisque, cod, shrimps, lobster meat, shellfish, herb oil, and garlic blossom cream



## Desserts and Beverages

Dessert table

Coffee, tea or infusions

# Fresh Lobster

**Lobster – Choose your lobster from our live tank** 29.95\$ / lb

Served with market garden salad, vegetable rice, and garlic butter

Add \$25.00 to the price for the table d'hôte



## Children's menu

12 years old and under | 23

**Cream of the day**



**Chef's fish of the day fillet**

**Filet de poulet de grain**

**Beef tenderloin**



**Dessert table**



## Beverages

Filter coffee, tea, and herbal infusions | 4.00

Espresso | 4.50

Latte, Cappuccino | 6.50

Flambéed coffees | 12.50

# TASTING MENU



## L'ESPADON

### First Course

#### SNOW CRAB

Snow crab and Nordic shrimp,  
muhammara, parsley oil

#### PAIRING

*En Roue Libre, Vidal et pinot  
gris 2024, Hemmingford*

### Second Course

#### HALIBUT

Gulf halibut fillet with smoked  
Kamouraska eel and miso beurre  
blanc

#### PAIRING

*Mâcon-Villages, 2022,  
Domaine Normand*

### Third Course

#### LAMB

Kamouraska lamb leg, parsnip  
aligot, braising jus

#### PAIRING

*Fibbiano, Casalini, 2023,  
Chianti Superiore*



#### DESSERT TABLE

75.00\$/person | 105.00\$/person with pairing