

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

Côte de veau	69
Glacée à la yakiniku et chou rouge braisé à la canneberge	
Risotto	42
Risotto crémeux au homard et gel de citronnelle	
Manicotti	35
Veau et chorizo, épinards, courge musquée, parmesan, sauce marinara et salade verte	
Poulet farci	34
Poitrine de poulet farcie au chèvre et pistaches	
Tataki de thon	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 potage

Gravlax de flétan, espuma de fior di latte, fleurs de bleuets et pêches

Tartare de cerf, émulsion d'ail noir, guacamole épicée et pomme paille

Potage du moment

Chaudrée de poissons de l'Auberge



Plats Principaux

\$ Plat principal | \$ Table d'hôte

Paella végétarienne 32 | 53

Betteraves fumées, champignons sauvages marinés, herbes

Thon rouge AAA 44 | 65

Escalivada, croquetas au chorizo, tomates confites et yogourt au pimenton

Filet mignon (6 oz) 60 | 81

Mignon en croûte de pistaches, duxelles, légumes rôtis et dijonnaise

Canard et pétoncles 46 | 67

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

Bavette de boeuf 46 | 67

Garniture de goulash, frites de navets au gras de canard et asperges

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 enfants

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

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

Veal chop	69
Yakiniku-glazed, with cranberry-braised red cabbage	
Risotto	42
Creamy lobster risotto with lemongrass gel	
Manicotti	35
Veal and chorizo, spinach, butternut squash, Parmesan, marinara sauce, and green salad	
Stuffed chicken	34
Chicken breast stuffed with goat cheese and pistachios	
Tuna tataki	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 soup

Halibut gravlax, fior di latte espuma, blueberry blossoms and peaches

Venison tartare, black garlic emulsion, spicy guacamole and shoestring potatoes

Cream of the day

Auberge fish chowder



Main Course

\$ Main course | \$ Table d'hôte

Vegeterian Paella 32 | 53

Smoked beets, marinated wild mushrooms, herbs

Red tuna AAA 44 | 65

Escalivada, chorizo croquettes, confit tomatoes, and pimentón yogurt

Filet mignon (6 oz) 60 | 81

Pistachio-crusted tenderloin, duxelles, roasted vegetables, and Dijon sauce

Duck and scallops 46 | 67

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

Beef flank 46 | 67

Goulash garnish, duck-fat turnip fries, and asparagus

Saint-Laurent 47 | 68

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



Desserts and beverages

Dessert table

Coffee, tea or infusions

Table d'hôte

Starters or soup

Halibut gravlax, fior di latte espuma, blueberry blossoms and peaches

Venison tartare, black garlic emulsion, spicy guacamole and shoestring potatoes

Cream of the day

Auberge fish chowder



Main Course

\$ Main course | \$ Table d'hôte

Vegeterian Paella

Smoked beets, marinated wild mushrooms, herbs

Red tuna AAA

Escalivada, chorizo croquettes, confit tomatoes, and pimentón yogurt

Filet mignon (6 oz)

Extra 10\$

Pistachio-crusted tenderloin, duxelles, roasted vegetables, and Dijon sauce

Duck and scallops

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

Beef flank

Goulash garnish, duck-fat turnip fries, and asparagus

Saint-Laurent

Sebastes fritters (accras), lobster bisque, cod, shrimp, 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

*Château Les Arromans,
Sauvignon Blanc 2023, Bordeaux*

Second Course

HALIBUT

Gulf halibut fillet with smoked
Kamouraska eel and miso beurre
blanc

PAIRING

*Flo Busch, Lou Bragalou 2021,
Grenache Blanc, Pays d'Hérault*

Third Course

LAMB

Kamouraska lamb leg, parsnip
aligot, braising jus

PAIRING

*Ferme du Mont, Mademoiselle
du Mont 2021, Côtes du Rhône*



DESSERT TABLE

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