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, rillette 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 Potages

Tartare de crevettes, coco, litchi et gel de tomatillo

Rillettes de canard, salsa de mandarine, gel d'herbes

Potage du moment

Chaudrée de poissons de l'Auberge

Plats Principaux

$ Plat principal | $ Table d'hôte

Jarret d'agneau du Kamouraska 61 | 82
Oignons perles, aligot à l'ail noir, jus au Calvados

Cerf rouge 53 | 74
Champignons, homard, sauce aux griottes, «mash» à la truffe blanche

Paella végétarienne 32 | 53
Betteraves fumées, champignons sauvages marinés, herbes

Flétan du golfe 46 | 67
Chanterelles deux façons, ratatouille, risotto en toast

Filet mignon laqué miso et érable (6 oz) 60 | 81
Feuilleté aux oignons

Canard et pétoncles 51 | 72
Poitrine de canard grillée et pétoncles saisis, brioche et sauce crème aux shimeji

Bavette de bœuf (6oz) 50 | 71
Fromage bleu, tatin à l'échalotte, noisettes et poireaux

Saint-Laurent 49 | 70
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

L'ESPADON

1er service

CRABE DES NEIGES

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

ACCORD

Vignoble Camy, Pinot gris,
St-Bernard-de-Lacolle 2024

2ème service

FLÉTAN

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

ACCORD

Domaine des Malandes,
Chablis 2023

3ème service

AGNEAU

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

ACCORD

Domaine Fibbiano, Casalini,
Chianti 2023

TABLE DE DESSERTS

85.00$/personne | 125.00$/personne avec accords

Disponible de 17 h 30 à 20 h.
Pour être servi, ce menu doit être choisi par l'ensemble des convives de la table,
à l'exception des enfants.
Afin de respecter le travail de notre équipe en cuisine,
la disponibilité de ce menu peut varier sans préavis.

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 Soups

Shrimp tartare, coconut, lychee and tomatillo gel

Duck rillettes, mandarin salsa, herb gel

Cream of the day

Auberge fish chowder

Main Courses

$ Main course | $ Table d'hôte

Lamb shank from Kamouraska 64 | 85
Pearl onions, aligot with black garlic,
Calvados sauce

Red deer 53 | 74
Mushrooms, lobster, sour cherry sauce,
white truffle mash

Vegeterian Paella 32 | 53
Smoked beets, marinated wild mushrooms,
herbs

Halibut from the Gulf 46 | 67
Chanterelles two ways, ratatouille,
risotto toast

Miso and maple glazed filet mignon (6 oz) 60 | 81
Onion puff pastry

Duck and scallops 50 | 72
Grilled duck breast and seared scallops,
brioche and shimeji cream sauce

Beef flank steak (6 oz) 50 | 71
Blue cheese, shallot tarte tatin, hazelnuts
and leeks

Saint-Laurent 49 | 70
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

Vignoble Camy, Pinot gris, St-Bernard-de-Lacolle 2024

Second Course

HALIBUT

Gulf halibut fillet with smoked Kamouraska eel and miso beurre blanc

PAIRING

Domaine des Malandes, Chablis 2023

Third Course

LAMB

Kamouraska lamb leg, parsnip aligot, braising jus

PAIRING

Domaine Fibbiano, Casalini, Chianti 2023

DESSERT TABLE

85.00$/person | 125.00$/person with pairing

Available from 5:30 p.m. to 8:00 p.m.
To be served, this menu must be selected by all guests at the table, with the exception of children.
To respect the work of our kitchen team, the availability of this menu may vary without notice.