

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 Potages

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

Toast de risotto, condiments d'asperges marinées, canard fumé et sauce aux tomates confites

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

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

Table d'hôte

Entrées ou Potages

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

Toast de risotto, condiments d'asperges marinées, canard fumé et sauce aux tomates confites

Potage du moment

Chaudrée de poissons de l'Auberge



Plats Principaux

Paella végétarienne

Betteraves fumées, champignons sauvages marinés, herbes

Flétan du golfe

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

Filet mignon (6 oz)

Extra 10\$

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

Canard et pétoncles

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

Longe de cerf

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

Saint-Laurent

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



Desserts 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

| | |
|---|----|
| 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

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

Risotto toast with marinated asparagus condiments,
smoked duck and tomato confit sauce

Cream of the day

Auberge fish chowder



Main Courses

\$ Main course | \$ Table d'hôte

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

Table d'hôte

Starters or Soups

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

Risotto toast with marinated asparagus condiments, smoked duck and tomato confit sauce

Cream of the day

Auberge fish chowder



Main Courses

Vegeterian Paella

Smoked beets, marinated wild mushrooms, herbs

Gulf Halibut

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

Filet mignon (6 oz)

Extra 10\$

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

Duck and scallops

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

Venison Loin

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

Saint-Laurent

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

*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