



TABLE D'HÔTE

ENTRÉES OU POTAGES

ESCARGOTS À LA CRÈME D'AIL ET CHAMPIGNONS
TATAKI DE THON, ÉMULSION AU SÉSAME, SALADE WAKAMÉ
RAGOÛT DE CHAMPIGNONS ET BOUDIN
POTAGE AU FIL DES JOURS
CHAUDRÉE DE POISSONS DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE,
SAUCE À LA FLEUR D'AIL ET HOMARD 41
BAVETTE DE BISON,
SAUCE ABRICOT ET VINAIGRE DE XÉRÈS 45
FILET DE VEAU, SAUCE À L'ÉRABLE ET À LA RHUBARBE 43
CUISSÉ DE CANARD CONFITE,
MARMELADE ET TRIPLE SEC 40
DUO D'OMBLE CHEVALIER ET PÉTONCLES (3),
SAUCE VIERGE 44
PÂTES AUX CREVETTES DE MATANE,
CHÈVRE ET ÉPINARDS DE MER 41

DESSERTS

TABLE À DESSERTS
THÉ, CAFÉ, LAIT





TABLE D'HÔTE

STARTER OR SOUP

ESCARGOTS AU GRATIN
WITH CREAM AND MUSHROOMS

TUNA TATAKI WITH SESAME EMULSION

MUSHROOM RAGOUT AND BOUDIN

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

FRESH ATLANTIC SALMON,
GARLIC FLOWER AND LOBSTER SAUCE 41,

BISON FLANK STEAK WITH APRICOT
AND XÉRÈS VINEGAR SAUCE 45

VEAL FILET, MAPLE AND RHUBARB SAUCE 43

CONFIT DUCK LEG, MARMELADE AND TRIPLE SEC 40

ARCTIC CHAR AND SCALLOPS DUO, SAUCE VIERGE 44

SHRIMP PASTA WITH GOAT CHEESE
AND SEA SPINACH 41

DESSERTS

DESSERTS TABLE
TEA, COFFEE, MILK

