



TABLE D'HÔTE



| ENTRÉES ou POTAGES |

Boeuf fumé, salsa de tomatillo à la téquila,
mousseline de maïs grillé

Casserole de la mer, sauce veloutée au mousseux

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

\$ PLAT PRINCIPAL | \$ TABLE D'HÔTE

Jarret d'agneau du Kamouraska, pesto de
persil à l'ail noir et couscous aux fruits secs **56 | 76**

Flétan du golfe, riz noir interdit, bouillon
parfumé au homard et citronnelle,
tomates confites au gingembre **46 | 66**

Cerf rouge grillé, spätzles au romarin, betteraves
fumées et condiments de cerises rouges **49 | 69**

Saumon frais de l'Atlantique confit
miel et hibiscus, toast de risotto,
crème à la pistaches, basilic citronné **39 | 59**

Poitrine de canard grillée et magret fumé,
shiméji crémeux, pétoncles et noisette **46 | 66**

Filet mignon de bœuf 6 oz,
pommes noires et érable, oignons aux herbes
salées, sauce au poivres exotiques et cognac **59 | 79**

Effiloché de sanglier aux épices,
navet à la cassonade, crevettes géantes,
camerises et consommé de champignons **42 | 62**

"Terre et Mer"

Plateau à partager (pour deux)

Côte de veau, risotto homard et champignons, **140 pour**
légumes en vinaigrette, sauce aux échalotes **2 personnes**
caramélisées et vin rouge

| DESSERTS |

Table de dessert



TABLE D'HÔTE



| STARTERS or SOUP |

Smoked beef, tequila tomatillo salsa,
grilled corn Mousseline

Seafood Casserole with a sparkling wine velouté sauce

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | \$ TABLE D'HÔTE

Lamb shank from Kamouraska, black garlic
parsley pesto and dried fruit couscous **56 | 76**

Halibut from the Gulf, forbidden black rice,
lobster and lemon infused broth, **46 | 66**
ginger confit tomatoes

Grilled red deer, rosemary spätzle,
smoked beets, red cherry condiments **49 | 69**

Confit fresh Atlantic salmon,
honey and hibiscus, risotto toast, **39 | 59**
pistachio cream and lemon basil

Grilled duck breast with smoked magret,
creamy shimeji mushrooms, **46 | 66**
scallops and hazelnuts

Beef filet mignon (6 oz), black apples and
maple, salted herb onions, exotic pepper and **59 | 79**
cognac sauce

Pulled wild boar and shrimp, brown sugar
glazed turnip, haskap berries, mushroom **42 | 62**
consommé

Surf and turf to share (for two)

Veal chop, lobster and mushroom risotto, **140 for two**
vinaigrette vegetables, caramelized shallot **person**
and red wine sauce

| DESSERTS |

Dessert table



HOMARD FRAIS



De notre vivier à votre assiette
Choisissez votre homard

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

29.95\$ / lb

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

MENU ENFANTS

12 ans et moins | 22.00\$

| ENTRÉE |

Potage du jour

| PLATS PRINCIPAUX |

Filet de poisson du jour

Filet de poulet de grain

Filet mignon de boeuf

| DESSERTS |

Table à desserts

BOISSONS

Café filtre, thé,

infusion 4.00

Espresso 4.00

Cappuccino 6.00

Café au lait 6.00

Cafés flambés 12.25



FRESH LOBSTER



**From our tank to your plate
Choose your lobster**

Served with garden salad,
vegetable rice and garlic butter

29.95\$ / lb

Add \$25.00 to the price for the Table d'Hôte

KIDS MENU

12 years old and under | 22.00\$

| STARTER |
Cream of the day

| MAIN COURSE |
Fish of the day
Chicken breast fillets
Filet mignon 4 oz

| DESSERT |
Dessert table

BEVERAGES

Coffee, tea,
herbal tea 4.00
Espresso 4.00

Cappuccino 6.00
Latte 6.00
Cafés flambés 12.25



À LA CARTE



| ENTRÉES |

Salade de pieuvre grillée | 22

Tartare de saumon | 22

Fromage régional frit, compoté de cerises bing et oignons caramélisés | 16.50

Gravlax de canard, pomme noire et érable, edamames, gruë de cacao et sarrazin grillé | 15

Salade du maraîcher | 11

Planche de dégustation : Fromage d'ici, truite fumée, saucisson régional, pacanes | 35

| PLATS PRINCIPAUX |

Faux filet (10 oz), légumes de saison, grelots au gras de canard, sauce échalotes caramélisées et vin rouge | 59

Risotto aux champignons, pistaches rôties et huile aux herbes | 36

Manicotti, veau et chorizo, épinards, courge musquée, parmesan et sauce marinara, salade | 33

Étagé de homard et crevettes du golfe, fenouil, céleri et raisins, mayonnaise citronnée, salade | 39

| DESSERTS |

Tarte à la lime | 11

Gâteau fromage carotte caramel | 12

Crème brûlée | 11

Table à dessert | 12



À LA CARTE



| STARTERS |

Grilled octopus salad | 22

Salmon tartar | 22

Fried fromage d'ici, bing cherry compote and
caramelised onions | 16.50

Gravlax of duck, black apple and maple, adamame,
cocoa nibs and toasted buckwheat | 15

Garden salad | 11

Tasting board (cheese, smoked trout,
dry sausage, pecans) | 35

| MAIN COURSE |

Faux filet (10 oz), seasonal vegetables,
duck fat grelots, caramelized shallots
and red wine sauce | 59

Mushrooms risotto, roasted pistachios
and herb oil | 36

Veal and chorizo manicotti, spinach, butternut squash,
parmesan and marinara sauce, salad | 33

Lobster and shrimp from the Gulf layered, fennel,
celery and grapes, lemon mayonnaise, salade | 39

| DESSERTS |

Lime pie | 11

Carrot cheesecake and melting caramel | 12

Crème brûlée | 11

Dessert table | 12