

Table d'hôte

Entrées ou potages

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

Paella végétarienne

Betteraves fumées, champignons sauvages marinés, herbes

Thon rouge AAA

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

Filet mignon (6 oz)

Extra 10\$

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

Canard et pétoncles

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

Bavette de boeuf

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

Saint-Laurent

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

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