

# Table d'hôte

## Entrées ou potages

Tatin de poireaux, betteraves en salade  
et mousse de chèvre

Consommé de champignons, chair de sanglier,  
noisettes et échalotes 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\$

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

### **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



## Dessert et breuvages

Table de desserts

Café, thé ou infusions

# Table d'hôte

## Starters or soup

Leek tatin, beetroot in salad  
and goat cheese mousse

Mushroom consommé, wild boar,  
hazelnuts and confit shallots

Cream of the day

Auberge fish chowder



## Main Course

\$ Main course | \$ Table d'hôte

### **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\$

Pistachio-crusted tenderloin, duxelles,  
roasted vegetables, and Dijon sauce

### **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