

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

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, wattruschki, 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