



| ENTRÉES ou POTAGES |

Tartare de thon rouge, prunes macérées,
taro, citron et poivre

Bison fumé, yogourt aux baies d'aronia,
pommes pailles, pesto de roquette
aux amandes

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Bavette de bœuf, grelots gras de canard,
chou braisé et champignons

Morue du golfe, quinoa,
légumes au sésame et cari rouge

Duo ris de veau et deux crevettes géantes,
tartelette poireaux et tomme

Pétoncles, flanc de porc, betteraves rôties,
noisettes et sauce bordelaise

Saumon frais de l'Atlantique confit à l'érable,
toast de risotto au fromage d'ici, caméline et
crème aux épinards

| DESSERTS |

Table à desserts

| Ce plat fait partie de nos spécialités |

Filet mignon de boeuf 6 oz, rösti aux lardons,
marmelade d'oignons, jus au rhum

Supplément de 10\$

TABLE D'HÔTE FORFAIT

| STARTERS or SOUP |

Red tuna tartare, macerated plums,
taro, lemon and pepper

Smoked bison, aronia berry yogurt,
apple straws, almonds and arugula pesto

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

Beef flank steak, duck fat grelots,
braised cabbage and mushrooms

Cod from the Gulf, quinoa, sesame flavored
vegetables and red curry

Sweetbreads and two jumbo shrimps duo,
leek and tomme cheese tartlet

Scallops, pork flank, roasted beets,
hazelnuts and bordelaise sauce

Maple confit fresh Atlantic salmon,
risotto toast with camelina, cheese
and spinach cream

| DESSERTS |

Dessert table

| This dish is one of our specialities |

Beef filet mignon (6 oz), lardons rösti, onion
marmalade, rum jus

10\$ extra

TABLE D'HÔTE PACKAGE