



| ENTRÉES ou POTAGES |



Tomates ancestrales, mascarpone maison,
gelée d'estragon et noix de pin

Flanc de porc croustillant,
betteraves cuites au sel, abricots

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Casserole de la mer (bisque, sébaste (2oz),
bourgots (2), truite fumée et marinée (1oz),
palourdes (2oz), crevette du golfe (2oz), chair de
homard), bonbon de citron, légumes à l'ail rôti

Osso bucco braisé à l'italienne,
condiments d'orange

Filet mignon (6oz),
marmelade d'oignons, calvados
EXTRA | 10

Thon rouge grillé de la Gaspésie,
consommé de champignons, shiitake,
gnocchis et sumac

Ris de veau poêlé,
ragoût de champignons, kale, oeufs de caille
EXTRA | 8

Bavette de boeuf,
tartelette pistache, jus aigre doux coréen

Morue du golfe,
lime kaffir, quinoa, crumble de croissant

Raviolis à la courge épicée,
pétoncles poêlés, sauce foie gras,
huile de noisette

| DESSERTS |

Table à desserts

TABLE D'HÔTE FORFAIT



| ENTRÉES ou POTAGES |



Tomates ancestrales, mascarpone maison,
gelée d'estragon et noix de pin | 16

Flanc de porc croustillant,
betteraves cuites au sel, abricots | 17

Potage du moment | 9

Chaudrée de poisson de l'Auberge | 12

| PLATS PRINCIPAUX |

\$ PLAT PRINCIPAL | TH

Casserole de la mer (bisque, sébaste (2oz),
bourgots (2), truite fumée et marinée (1oz),
palourdes (2oz), crevette du golfe (2oz), chair de
homard), bonbon de citron, légumes à l'ail rôti
50 | 66

Osso bucco braisé à l'italienne,
condiments d'orange
44 | 60

Filet mignon (6oz),
marmelade d'oignons, calvados
56 | 72

Thon rouge grillé de la Gaspésie,
consommé de champignons, shiitake,
gnocchis et sumac
45 | 61

Ris de veau poêlé,
ragoût de champignons, kale, oeufs de caille
52 | 68

Bavette de boeuf,
tartelette pistache, jus aigre doux coréen
48 | 64

Morue du golfe,
lime kaffir, quinoa, crumble de croissant
46 | 62

Raviolis à la courge épicée,
pétoncles poêlés, sauce foie gras,
huile de noisette
46 | 62

| DESSERTS |

Table à desserts | 12



| STARTERS or SOUP |



Ancestral tomatoes, home-made mascarpone,
tarragon jelly and pine nuts

Crispy pork belly, salt-cooked beets, apricots

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

Seafood casserole (bisque, sébaste (2oz),
2 scallops, smoked and marinated trout (1oz),
clams (2oz), golfe's shrimps, lobster meat),
lemon candy, roasted garlic vegetables

Italian-style braised osso bucco,
orange condiments

Filet mignon (6oz),
onion marmalade, calvados
EXTRA | 10

Grilled red tuna from Gaspésie,
mushroom consommé, shiitake,
gnocchi and sumac

Seared sweetbread,
mushroom ragoût, kale, quail eggs
EXTRA | 8

Beef flank steak,
pistachio tartlet, korean sweet and sour juice

Cod from the gulf,
kaffir lime, quinoa, croissant crumble

Spicy squash ravioli,
seared scallops, foie gras sauce, hazelnut oil

| DESSERT |

Dessert table



| STARTERS or SOUP |



Ancestral tomatoes, home-made mascarpone,
tarragon jelly and pine nuts | 16

Crispy pork belly, salt-cooked beets, apricots | 17

Cream of the day | 9

Auberge's fish chowder | 12

| MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Seafood casserole (bisque, sébaste (2oz),
2 scallops, smoked and marinated trout (1oz),
clams (2oz), golfe's shrimps, lobster meat),
lemon candy, roasted garlic vegetables
50 | 66

Italian-style braised osso bucco,
orange condiments
44 | 60

Filet mignon (6oz),
onion marmalade, calvados
56 | 72

Grilled red tuna from Gaspésie,
mushroom consommé, shiitake,
gnocchi and sumac
45 | 61

Seared sweetbread,
mushroom ragoût, kale, quail eggs
52 | 68

Beef flank steak,
pistachio tartlet, korean sweet and sour juice
48 | 64

Cod from the gulf,
kaffir lime, quinoa, croissant crumble
46 | 62

Spicy squash ravioli,
seared scallops, foie gras sauce, hazelnut oil
46 | 62

| DESSERT |

Dessert table | 12

TABLE D'HÔTE