



| ENTRÉES ou POTAGES |



Duo de gravlax et truite fumée,
avocat et purée de citron

Flanc de porc croustillant,
betteraves cuites au sel, abricots

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Feuilleté de la mer, (saumon, pétoncles (2),
crevettes tigrées (2)), sauce crème de palourdes

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

Thon rouge grillé de la Gaspésie,
salsa de poires et yuzu

Ris de veau poêlé,
ragoût de champignons, kale, oeufs de caille

Bavette de boeuf,
watuschki, porto, romarin, chipotle

Carré d'agneau en croûte d'amandes,
sauce aux oignons caramélisés
EXTRA | 15

Morue du golfe,
crème épicée aux fruits exotiques et gingembre

Raviolis à la courge épicée,
bison fumé, sauce foie gras

| DESSERTS |

Table à desserts

TABLE D'HÔTE FORFAIT



| ENTRÉES ou POTAGES |



Duo de gravlax et truite fumée,
avocat et purée de citron | 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

Feuilleté de la mer, (saumon, pétoncles (2),
crevettes tigrées (2)), sauce crème aux palourdes
49 | 65

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

Thon rouge grillé de la Gaspésie,
salsa de poires et yuzu
45 | 61

Ris de veau poêlé,
ragoût de champignons, kale, oeufs de caille
50 | 66

Bavette de boeuf,
watuschki, porto, romarin, chipotlé
48 | 64

Carré d'agneau en croûte d'amandes,
sauce aux oignons caramélisés
59 | 75

Morue du golfe,
crème épicée aux fruits exotiques et gingembre
46 | 62

Raviolis à la courge épicée,
bison fumé, sauce foie gras
46 | 62

| DESSERTS |

Table à desserts | 12



| STARTERS or SOUP |



Gravlax and smoked trout duo,
avocado and lemon puree

Crispy pork belly, salt-cooked beets, apricots

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

Seafood puff pastry (salmon, scallops (2), tiger
prawns (2)), clam cream sauce

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

Grilled red tuna from Gaspésie,
pear and yuzu salsa

Seared sweetbread,
mushroom ragoût, kale, quail eggs

Beef flank steak,
watuschki, porto, rosemary, chipotle

Almond-crusted rack of lamb,
caramelized onions sauce
EXTRA | 15

Cod from the gulf,
exotic fruit and ginger spiced cream

Spicy squash ravioli,
smoked bison, foie gras sauce

| DESSERT |

Dessert table

TABLE D'HÔTE PACKAGE



| STARTERS or SOUP |



Gravlax and smoked trout duo,
avocado and lemon puree | 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 puff pastry (salmon, scallops (2), tiger
prawns (2)), clam cream sauce
49 | 65

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

Grilled red tuna from Gaspésie, pear and yuzu salsa
45 | 61

Seared sweetbread,
mushroom ragoût, kale, quail eggs
50 | 66

Beef flank steak,
watuschki, porto, rosemary, chipotle
48 | 64

Almond-crusted rack of lamb,
caramelized onions sauce
59 | 75

Cod from the gulf,
exotic fruit and ginger spiced cream
46 | 62

Spicy squash ravioli,
smoked bison, foie gras sauce, tarragon oil
46 | 62

| DESSERT |

Dessert table | 12

TABLE D'HÔTE