



| ENTRÉES ou POTAGES |

Tartare de thon albacore au yuzu,
coco et betteraves

Bison fumé, risotto à la eloté

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

| PLATS PRINCIPAUX |

Flanc de porc braisé, pétoncles confits (4),
purée de pois chiches à la vanille,
chips de gingembre et sauce miso

Longe de cerf mariné, cassis, pain à la pleurote

Raviolis à la courge, chips de panais,
citron, aneth et saumon fumé maison

Carré d'agneau du Kamouraska
en croûte de panko, jus à l'érable mentholé
EXTRA | 15

Thon rouge AAA (4oz),
gelée de poire Williams, sauce caramel de soya
et graines de sésame rôties

Bavette de bœuf, watruschki,
sofrito et huile aux herbes

Filet mignon (6oz),
sauce foie gras et oignons frits
EXTRA | 10

Filet de truite rôtie, sauce bisque,
purée de fenouil et gnocchis

| DESSERTS |

Table à desserts



| ENTRÉES ou POTAGES |

Tartare de thon albacore au yuzu,
coco et betteraves | 17

Bison fumé, risotto à la eloté | 16

Potage du moment | 9

Chaudrée de poisson de l'Auberge | 12

| PLATS PRINCIPAUX |

\$ PLAT PRINCIPAL | TH

Flanc de porc braisé, pétoncles confits (4),
purée de pois chiches à la vanille,
chips de gingembre et sauce miso
48 | 64

Longe de cerf mariné, cassis, pain à la pleurote
49 | 65

Raviolis à la courge, chips de panais,
citron, aneth et saumon fumé maison
42 | 58

Carré d'agneau du Kamouraska
en croûte de panko, jus à l'érable mentholé
59 | 75

Thon rouge AAA (4oz),
gelée de poire Williams, sauce caramel de soya
et graines de sésame rôties
48 | 64

Bavette de bœuf, watruschki,
sofrito et huile aux herbes
48 | 64

Filet mignon (6oz),
sauce foie gras et oignons frits
56 | 72

Filet de truite rôtie, sauce bisque
purée de fenouil et gnocchis
42 | 58

| DESSERTS |

Table à desserts | 12



| STARTERS or SOUP |

Albacore tuna tartare with yuzu,
coconut and beets

Smoked bison, eloté risotto

Cream of the day

Auberge's fish chowder

| MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Braised pork belly, confit scallops,
vanilla chickpeas puree,
ginger chips and miso sauce

Marinated venison loin, blackcurrant,
oyster mushroom bread

Squash ravioli, parsnip chips,
lemon, dill and homemade smoked salmon

Panko crusted rack of Kamouraska lamb,
minty maple juice
EXTRA | 15

AAA red tuna, Williams's pear jelly,
soy caramel sauce and roasted sesame seeds

Beef flank steak, watruchki,
sofrito and herbs oil

Filet mignon (6oz),
foie gras sauce and fried onions
EXTRA | 10

Roasted trout filet, bisque sauce,
fennel purée and gnocchi

| DESSERT |

Dessert table

TABLE D'HÔTE PACKAGE



| STARTERS or SOUP |



Albacore tuna tartare with yuzu,
coconut and beets | 17

Smoked bison, eloté risotto | 16

Cream of the day | 9

Auberge's fish chowder | 12

| MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Braised pork belly, confit scallops,
vanilla chickpeas puree,
ginger chips and miso sauce
48 | 64

Marinated venison loin, blackcurrant,
oyster mushroom bread
49 | 65

Squash ravioli, parsnip chips,
lemon, dill and homemade smoked salmon
42 | 58

Panko crusted rack of Kamouraska lamb,
minty maple juice
59 | 75

AAA red tuna, Williams's pear jelly,
soy caramel sauce and roasted sesame seeds
48 | 64

Beef flank steak, watruchki, sofrito and herbs oil
48 | 64

Filet mignon (6oz),
foie gras sauce and fried onions
56 | 72

Roasted trout filet, bisque sauce,
fennel purée and gnocchi
42 | 58

| DESSERT |

Dessert table | 12

TABLE D'HÔTE