



## | ENTRÉES ou POTAGES |



Lait de maïs, mactres de Stimpson  
en salade et wakamé

Ris de veau glacé à la pomme  
et citron confit

Potage du moment

Chaudrée de poisson de l'Auberge

## | PLATS PRINCIPAUX |

Contre filet du Broutard,  
beurre aux herbes et pistaches

Saumon rôti, grissini à la caméline,  
«toast» de risotto, beurre blanc au mélilot

Filet mignon de bœuf 6 oz,  
cippolini braisé,  
jus perlé à l'huile de noisette  
EXTRA | 10

Thon AAA (4oz) grillé,  
crevettes géantes (2) épicées et  
croustillantes, émulsion de yuzu

Raviolis du Chef, saumon fumé frit,  
crème de betteraves jaunes et parmesan

Jarret d'agneau du Kamouraska braisé à  
l'ail noir et au romarin

## | DESSERTS |

Table à desserts

TABLE D'HÔTE FORFAIT



## | ENTRÉES ou POTAGES |



Lait de maïs, mactre de Stimpson  
en salade et wakamé | 15

Ris de veau glacé à la pomme  
et citron confit | 16

Potage du moment | 9

Chaudrée de poisson de l'Auberge | 12

## | PLATS PRINCIPAUX |

\$ PLAT PRINCIPAL | TH

Contre filet du Broutard,  
beurre aux herbes et pistaches  
48 | 64

Saumon rôti, grissini à la caméline, «toast»  
de risotto, beurre blanc au mélilot  
39 | 55

Filet mignon de bœuf 6 oz,  
cippolini braisé,  
jus perlé à l'huile de noisette  
56 | 72

Thon AAA (4oz) grillé, crevettes géantes (2)  
épicées et croustillantes, émulsion de yuzu  
46 | 62

Raviolis du Chef, saumon fumé frit,  
crème de betteraves jaunes et parmesan  
39 | 55

Jarret d'agneau du Kamouraska braisé à  
l'ail noir et au romarin  
53 | 69

## | DESSERTS |

Table à desserts | 12



## | STARTERS or SOUP |



Corn milk, artichoke red clams in salad  
and wakame

Sweetbreads glazed with apple  
and lemon confit

Cream of the day

Aubergine's fish chowder

## | MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Beef tenderloin du Broutard,  
herb and pistachio butter

Roasted fresh Atlantic salmon, camelina  
grissini, risotto toast,  
sweet clover Beurre Blanc

Beef filet mignon 6 oz,  
braised cippolini,  
hazelnut oil pearl jus  
EXTRA 10

Grilled AAA tuna (4oz), spicy crispy jumbo  
shrimp (2), yuzu emulsion

Chef's ravioli, fried smoked salmon,  
beet and parmesan cream

Braised Kamouraska lamb shank with  
black garlic and rosemary

## | DESSERT |

Dessert table

TABLE D'HÔTE PACKAGE



## | STARTERS or SOUP |



Corn milk, artichoke red clams in salad  
and wakame | 15

Sweetbreads glazed with apple  
and lemon confit | 16

Cream of the day | 9

Aubergine's fish chowder | 12

## | MAIN COURSE |

\$ MAIN COURSE | TH

Beef tenderloin du Broutard,  
herb and pistachio butter  
48 | 64

Roasted fresh Atlantic salmon,  
cameline grissini, risotto toast,  
sweet clover Beurre Blanc  
39 | 55

Beef filet mignon 6 oz,  
braised cipolini,  
hazelnut oil pearl jus  
56 | 72

Grilled AAA tuna (4oz), spicy crispy jumbo  
shrimp (2), yuzu emulsion  
39 | 55

Chef's ravioli, fried smoked salmon,  
beet and parmesan cream  
39 | 55

Braised Kamouraska lamb shank with black  
garlic and rosemary  
53 | 69

## | DESSERT |

Dessert table | 12

TABLE D'HÔTE