



# TABLE D'HÔTE

## FORFAIT



### ENTRÉES ou POTAGES

GRATIN D'ESCARGOTS ET MAÏS TROIS FAÇONS

TATAKI DE BISON À LA BIÈRE NOIRE ET BLEUETS

POTAGE DU MOMENT

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

### PLATS PRINCIPAUX

CARRÉ D'AGNEAU DU KAMOURASKA,  
GLACE À L'ÉRABLE ET ROMARIN | EXTRA 12

SAUMON FRAIS DE L'ATLANTIQUE, SAUCE AU FROMAGE  
DE CHÈVRE ET MYRIQUE BAUMIER

MACREUSE DE BŒUF MARINÉE AU CALVADOS,  
CHUTNEY D'OIGNONS ET POMMES AU THÉ NOIR

FILET MIGNON DE BŒUF 6OZ, GLACE DE VIN ROUGE  
ET PETITS FRUITS | EXTRA 10

TRIO DU PÊCHEUR : MORUE, MOULES ET CREVETTES TIGRÉES,  
SAUCE CORAIL AU GINGEMBRE

RAVIOLIS DE TRUITE FUMÉE, PANAIS RÔTIS,  
CRÈME AU VIN BLANC ET CAMEL DE CITRON

FLÉTAN, RAGOÛT DE LENTILLES ET JUS DE VIANDE AU FOIE GRAS

### DESSERTS

TABLE À DESSERTS

### BOISSONS

CAFÉ FILTRE, THÉ,  
INFUSION 3.50  
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 5.50  
CAFÉ AU LAIT 5.50  
CAFÉS FLAMBÉS 11.00



# ENFANTS

(12 ans et moins)

POTAGE DU JOUR

FILET DE POISSON DU JOUR  
FILETS DE POULET DE GRAIN  
FILET MIGNON DE BŒUF 4 OZ

CRÈME GLACÉE ET BREUVAGE

12 ANS ET MOINS | 15



**Menu sans gluten disponible**

## ALLERGIES

Si vous ou une personne à votre table souffrez d'allergies alimentaires, merci de le mentionner à votre préposé(e) au service afin d'assurer votre sécurité et confort.

# KIDS

(12 and less)

SOUP OF THE DAY

FISH OF THE DAY  
CHICKEN BREAST FILLETS  
FILET MIGNON 4 OZ

ICE CREAM AND BEVERAGE

12 AND UNDER | 15



**Gluten-free menu available**

## ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the chicken team.



# TABLE D'HÔTE

## PACKAGE



### STARTER or SOUP

ESCARGOTS GRATIN AND THREE WAYS CORN

BLACK BEER AND BLUEBERRIES BISON TATAKI

CREAM OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

### MAIN COURSE

RACK OF LAMB FROM KAMOURASKA,  
MAPLE AND ROSEMARY DEMI-GLACE | EXTRA 12

FRESH ATLANTIC SALMON WITH GOAT CHEESE AND SWEET GALE SAUCE

BEEF FLAT IRON MARINATED IN CALVADOS,  
BLACK TEA APPLE AND ONION CHUTNEY

BEEF FILET MIGNON 6OZ, RED WINE AND BERRIES DEMI-GLACE | EXTRA 10

FISHERMAN'S TRIO : CODFISH, MUSSELS AND TIGER SHRIMP,  
GINGER CORAL SAUCE

SMOKED TROUT RAVIOLI, ROASTED PARSNIPS,  
WHITE WINE CREAM AND LEMON CARAMEL

HALIBUT, LENTIL STEW AND FOIE GRAS JUS DE VIANDE

### DESSERTS

DESSERT TABLE

### HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA,  
INFUSION 3.50  
ESPRESSO 4.00

CAPPUCCINO 5.50  
LATTE 5.50  
FLAMBÉ COFFEE 11.00