



HOTEL CAP-AUX-PIERRES

RESTAURANT LA MARÉE HAUTE

Table d'hôte 4 services

*un choix d'entrée,
un choix de potage,
un choix de repas principal,
un choix de dessert
Thé, café, infusion*

39.95



| | Table d'hôte | Carte |
|--|--------------|-------|
| Rosace de saumon fumé à la mousse d'avocat et vinaigre d'érable | Inclus | 9 |
| Filo de fromage 1608 de Charlevoix, sauce aux petits fruits | Inclus | 10 |
| Terrine "vraiment maison" de canard de la ferme Basque à l'érable et fois gras, compotée de raisins confits | Inclus | 10 |
| Carpaccio de noix Saint-Jacques à la mangue et beurre de Champagne | Supp. 6 | 14 |
| Méli-mélo de jeunes laitues, vinaigrette aux tomate séchées et pesto | Inclus | 6 |
| Marmite du moment | Inclus | 6 |
| Soupe froide selon l'inspiration | Inclus | 6 |



HOTEL
CAP-AUX-PIERRES
RESTAURANT LA MARÉE HAUTE

| | Table d'hôte | Carte |
|--|-----------------|-------|
| Mignon de boeuf (3A) au Fleurmier de Charlevoix sauce au Porto et poivre de Madagascar | Supp. 9 | 34 |
| Feuillantine de ris de veau et ragoût de champignons sauvages | Inclus | 27 |
| Carré d'agneau en croûte de moutarde à la crème de chèvre et ciboulette | Supp. 9 | 35 |
| Suprême de doré rôti sur sa peau, crème aux moules et curcuma | Inclus | 28 |
| Mignon de porc en croûte d'herbes, sauce aux bleuets | Inclus | 27 |
| Suprême de volaille et sa farce de foie gras flambé au cognac, sauce aux tomates séchées | Inclus | 28 |
| L'inspiration du chef selon l'arrivage | Inclus | 27 |
| <hr/> | | |
| Délice du pâtissier | Inclus | 7 |
| Crème brûlée à l'érable | Inclus | 7 |
| <hr/> | | |
| Café, Thé, Infusion | Inclus | 3 |
| Expresso | Supp. | 3.50 |