

RESTAURANT LA MARÉE HAUTE

MENU

NOTRE BRIGADE DE CUISINE EST FIÈRE DE S'ASSOCIER AU GRAND CHEF
JEAN SOULARD POUR L'ÉLABORATION DU MENU.

JEAN SOULARD A EXERCÉ SA PASSION AUTOUR DU MONDE. IL EST L'AUTEUR DE 9 LIVRES ET
PARMI LES DISTINCTIONS REÇUES FIGURE CELLE DE «MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE».

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

Un choix d'entrée,
Un potage,
Un choix de plat principal,
Un choix de dessert,
Thé, café ou infusion

44 \$



CARTE TABLE D'HÔTE

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT...

-Saumon frais en gravlax, salade de fenouil citronnée	10	INCLUS
-Salade de magret fumé, vinaigrette gourmande	10	INCLUS
-Bisque de homard	10	INCLUS
-Feuilleté de ris de veau à l'érable	10	INCLUS
-Foie gras et pain d'épices traditionnel, chutney figues et oranges	21	+11
-Surprise du jour	11	INCLUS

POUR PATIENTER...

-La marmite du moment	8	INCLUS
-La petite verte	8	INCLUS

A LA DÉCOUVERTE...

-Saumon aux deux saveurs, lentilles à l'estragon	28	INCLUS
-Joue de bœuf aux agrumes, polenta fromagée	30	INCLUS
-Souris d'agneau miel et romarin, couscous de légumes	35	+5
-Bavette de bœuf, beurre marchand de vin	35	+5
-Poêlée de pétoncles, nage à la coriandre, tagliatelles de légumes	40	+10
-Tortellinis de veau, sauce rosée, tombée de champignons	26	INCLUS
-Plat inspiration (prix du marché)	30	INCLUS

POUR FINIR EN DOUCEUR...

-Crème brûlée au parfum du moment	8	INCLUS
-Île flottante à la pistache	8	INCLUS
-Tartelette au citron, fruit de la passion et petits fruits frais	8	INCLUS
-Tarte au chocolat, écrasé de framboises	8	INCLUS
-La couronne de pommes tiède au miel	8	INCLUS
-Expresso	4,25	+2

Malgré toutes les précautions nécessaires, tous nos plats peuvent avoir été en contact avec des produits allergènes, n'hésitez pas à faire part de vos restrictions alimentaires à l'équipe de service