

# 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...

-Esturgeon local fumé, salade aux agrumes	11	INCLUS
-Salade de magret fumé, vinaigrette gourmande	10	INCLUS
-Crabcake, rémoulade de céleri-rave et crevettes	10	INCLUS
-Foie gras et pain d'épices traditionnel, chutney figues et oranges	16	+6
-Surprise du jour	11	INCLUS

## POUR PATIENTER...

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

## A LA DÉCOUVERTE...

-Longe de morue, couscous de légumes, crème d'aneth	28	INCLUS
-Escalope de filet de veau, sauce au cassis	30	INCLUS
-Longe de porc, sauce au rhum et raisins de Corinthe	28	INCLUS
-Esturgeon du fleuve, lentilles à l'estragon	30	INCLUS
-Bavette de bœuf, beurre marchand de vin	35	+5
-Poêlée de thon rouge et crevettes, nage à la coriandre, tagliatelles de légumes	38	+5
-Plat inspiration (prix du marché)	30	INCLUS

## POUR FINIR EN DOUCEUR...

-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