

Menu

Notre formule *Table d'hôte, quatre services* à 65,00 \$
Choisissez une entrée, un potage, un plat et un dessert

Aussi disponible *À la carte*



Pour vous mettre en appétit

Jeunes pousses, chips de légumes et fruits rouges, Vinaigrette framboise	18,00 \$
Cassolette d'escargots, Sauce vin blanc, champignons poêlés	19,00 \$
Tatin de poireaux, pétoncles juste snackés, Vinaigrette yuzu	21,00 \$
Terrine de foie gras de canard, Chutney de céleri rave à l'orange, magret fumé	22,00 \$ extra 5,00 \$
Gravlax de saumon, Parfum de citron vert, pomme grenade	23,00 \$ extra 5,00 \$
La proposition du chef	Prix selon la proposition



Potage

Potage du jour, Selon l'arrivage du marché	10,00 \$
---	----------

À la découverte

Coquilles géantes farcies, Ratatouille et champignons, roquette, fromage ricotta	28,00 \$
Suprême de volaille aux tomates séchées, Sauce Albufera	32,00 \$
Omble chevalier, Snacké au sésame	34,00 \$
Joue de bœuf braisé, En carbonade de bière rousse de Charlevoix	36,00 \$
Pot au feu de la Marée Haute, Certifié Fabrication d'Origine Marsouine (FOM)	40,00 \$ extra 8,00 \$
La proposition du chef	Prix selon la proposition

Pour finir en douceur

Fondant au chocolat, Crème anglaise, pistache, glace vanillée	12,00 \$
Pain perdu vanillé, Fraises au sucre, glace	12,00 \$
Tarte tatin tiède, Caramel aux pommes, glace	12,00 \$
Crème brûlée au parfum de fèves de Tonka, Petits fruits rouges	12,00 \$
Macaron du coudrier (noisette) Mousseline noisette, crème pistache, petits fruits rouges	12,00 \$
La proposition du chef	12,00 \$

L'équipe de l'Hôtel Cap-aux-Pierres vous souhaite
un bon appétit et un agréable séjour.

Taxes et service en sus

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.

Menu sujet à changement