



RESTAURANT
LA **MARÉE**
HAUTE

HOTEL CAP-AUX-PIERRES

MENU

Table d'hôte 4 services **59 \$**

Choisissez une entrée, la marmite du moment, un plat et un dessert

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT...

-Inspiration du marché	17
-Demi-lune de saumon fumé, mousseline de ciboulette	16
-Fondant de crabe aux huiles parfumées	16
-Galette de pommes de terre et brie frit, salade aux figues	16
-Marmite du moment	9
-Salade de la mer Cap-aux-Pierres, saumon fumé et crevettes (supplément de 4 \$ en forfait ou table d'hôte)	19
-Terrine de foie gras de canard aux deux compotes (supplément de 6 \$ en forfait ou table d'hôte)	22

À LA DÉCOUVERTE...

-Plat du jour	32
-Joue de bœuf à la Bourgeoise	32
-Pressé de veau, Migneron fondant et sauce au moût de pomme	30
-Omble chevalier en croustillant de phyllo	28
-Cassolette de ris de veau glacés à l'érable	29
-Le Pot-au-feu de la Marée Haute, parfums de safran *certifié FOM* (supplément de 8 \$ en forfait ou table d'hôte)	39
-Galette de sarrasin aux légumineuses, jus de mangue et courgettes	27

POUR FINIR EN DOUCEUR...

-Panna cotta à la fleur de rose, mousse au chocolat blanc	10
-Macaron pistache et framboises	10
-Saveurs du pâtissier	10
-Tiramisu della mamma	10
-Soupe blanche d'agrumes au vin doux	10
-Tarte au citron recomposée	10

~ CIDRERIE VERGER PEDNEAULT ~		
	2oz	Btle
<i>DAME PRUNE</i>	6	40
<i>Cidre, l'Isle-Aux-Coudres</i>		
<i>LA GRANDE GLACE</i>	7	49
<i>Mistelle, Isle-Aux-Coudres</i>		



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 changements