



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