

Auberge La Marmite

La table d'hôte

Petites mises en appétit

Velouté du moment

Terrine de cerf aux canneberges

Feuilleté de champignons à l'ail doux

Suprême de volaille à la marmelade d'orange et caramel
balsamique

Côte de porc Nagano à l'érable et menthe

Escalope de veau sauce aux pleurotes et Jack Daniels

Filet de morue et sa tombée de poireaux à l'anis

Jarret d'agneau braisé au romarin

Sélection de desserts

Thé ou café

Les suggestions de La Marmite à la carte

Potages

Velouté du moment 7

Chaudrée de palourdes aux lardons fumés 8

Bisque de homard 9

Entrées

Terrine de gibier, oignons confits et rémoulade 8

Verrine de crevettes à la mangue et salsa de tomates 8

Gravlax de saumon mariné à l'aneth et émulsion au curry 9

Feuilleté d'escargots, ragoût de champignons à l'estragon
8

Plats principaux

Suprême de volaille à la marmelade et caramel
balsamique 20

Filet mignon grillé sauce aux cinq poivres 32

Jarret d'agneau braisé sauce romarin et ail doux 24

Cuisse de canard confite aux framboises 28

Pavé de truite grillé au concassé de tomates et coriandre
21

Filet de doré aux amandes grillées et beurre citronné 23

Poêlée de pétoncles & crevettes à la crème safranée 27

Bouillabaisse inspiration du chef 30

Assiette du pêcheur 48

Homard en saison

Desserts

Crème brûlée parfumée au coureur des bois 7

Tarte au sucre à la crème 7

Petits desserts de saison 7

Surprise gourmande 7

Café dessert alcoolisés 10

Café allongé 3.5

Thé et café 3