

Auberge La Marmite

La table d'hôte

Velouté du moment

Soup of the day

Terrine de cerf aux canneberges

Deer terrine with cranberries

Feuilleté de champignons a l'ail doux

Mushroom puff with mild garlic

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

Poultry supreme with orange marmalade, balsamic caramel

Côte de porc Nagano à l'érable et menthe

Nagano pork chop with maple and mint sauce

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

Cod fillet with aniseed and leek

Sélection du Chef

Chef selection

Sélection de desserts maisons

Homemade desserts of the day

Thé ou café

Tea or coffee

Desserts

Tarte au sucre à la crème <i>Special sugar pie</i>	7
Crème brûlée aromatisée <i>Crème brûlée</i>	7
Dessert de saison <i>Season's favourite</i>	7

Potages/Soup

Velouté du moment <i>Soup of the day</i>	7
Chaudrée de palourdes au bacon fumés <i>Clam chowder with smoked bacon</i>	10
Bisque de homard <i>Lobster bisque</i>	9

Entrées/Starters

Assiette campagnarde de Charlevoix, fromage & cochonnailles <i>Charlevoix's finest products : local cheese, chorizo & deer pate</i>	21
Ceviche de crevettes à la mangue et salsa de tomates <i>Matane shrimps with mango and tomato salsa</i>	10
Gravlax de saumon mariné à l'aneth et emulsion au curry <i>Dill marinated salmon gravlax with a curry emulsion</i>	10
Feuilleté d'escargots, ragout de champignons à l'estragon <i>Snail puff with mushroom and tarragon</i>	9

Plats principaux/Main courses

Suprême de volaille à la marmalade et caramel balsamique <i>Poultry supreme with orange marmelade, balsamic caramel</i>	20
Jarret d'agneau de Charlevoix braisé au romarin <i>Lamb of Charlevoix braised with rosemary</i>	36
Cuisse de canard confite aux petits fruits <i>Duck leg confit with berries sauce</i>	28
Pavé de truite grille au concassé de tomates <i>Grilled trout with crushed tomatoes</i>	21
Filet de Doré aux amandes grillées et beurre citronné <i>Walleye filet with grilled almonds and lemon butter</i>	23

Poêlée de pétoncles & crevettes à la crème safranée <i>Scallops & shrimps with saffron cream</i>	27
La bouillabaisse du Chef <i>Chef's bouillabaisse</i>	30
Assiette du pêcheur <i>Fisherman's plate</i>	48
L'assiette de homard bouilli classique <i>Classic boiled lobster plate</i>	Prix du marché