

AUBERGE LA MARMITE SÉLECTION À EMPORTER

Entrées/Starters

Velouté du moment <i>Soup of the day</i>	7
Chaudrée de palourdes au bacon fumé <i>Clam chowder with smoked bacon</i>	10
Terrine de cerf aux canneberges <i>Deer terrine with cranberries</i>	10
Assiette campagnarde de Charlevoix, fromage & cochonnailles <i>Charlevoix's finest products : local cheese, chorizo & deer pate</i>	21

Plats principaux/Main courses

IGP Jarret d'agneau de Charlevoix braisé au romarin <i>Lamb of Charlevoix braised with rosemary</i>	36
Cuisses de canard confites aux petits fruits <i>Duck legs confit with berries sauce</i>	30
Poisson du jour <i>Fish of the day</i>	22
Poêlée de pétoncles & crevettes au Safran Nordique <i>Scallops & shrimps with Charlevoix's saffron</i>	28
Assiette du pêcheur <i>Fisherman's plate</i>	60
Côte de porc Nagano à l'érable et menthe <i>Nagano pork chop with maple and mint sauce</i>	25

Desserts maison

Crème brûlée Lavande Azulée <i>Crème brûlée aromatisée</i>	9
Tartelette au sucre à la crème <i>Creamy sugar pie</i>	8
Dessert du moment <i>Dessert of the day</i>	8

La table d'hôte

Velouté du moment

Soup of the day

Terrine de cerf aux canneberges

Deer terrine with cranberries

Côte de porc Nagano à l'érable et menthe

Nagano pork chop with maple and mint sauce

Poisson du jour

Fish of the day

Bavette de bœuf AA au Porto

AA Beef flank with Porto sauce

Sélection de desserts maisons

Homemade desserts of the day