

## Exemple de Menu – été 2021

Nous sommes fiers de vous offrir un menu renouvelé chaque jour, selon l'Arrivage du Terroir, cuisiné avec amour dans le respect des traditions culinaires de nos ancêtres !

### La Mise en Bouche du Moment ...À l'Abordage ! (incluse)

Cantaloup et viandes de Charlevoix, sirop de bouleau

#### Les Entrées : Larguez les Amarres!

Feuillantine de Champignons des bois

La Salade tiède du Verger

Le Velouté de Tomates au Basilic

#### Les Résistants aux grandes marées

Le Rosbif au jus au « Thé noir », façon Capitaine

Le Cuisseau de Canard braisé à la Mistelle de Pommes et Poires

Les Pâtes farcies au Homard sauce Rosée

Le filet de Saumon vapeur à la Menthe et son beurre Blanc

Les Moules Poulettes et frites mayo

#### Nos Vins

Consultez notre Sélection de « Vins d'importations privées » et laissez-vous conseiller par notre personnel de service, L'expérience d'un bon vin est toujours appréciée et grâce à l'Importation privée notre rapport qualité-prix est incomparable !

Un Entremet ? Essayez L'Escalade du Capitaine! (Supplément de 16\$/pers. Si ajouté en complément de la table d'hôte ou aussi en assiette seule, plus copieuse, à la carte à 29\$/pers.)

C'est l'Assiette Dégustation produits du Terroir : Saucissons de viandes bio de Charlevoix, les fromages fins locaux, poissons fumés de Charlevoix et nos finesses maison, cretons d'autrefois et confit d'oignons, verdure et vinaigrette et crouton Bouchard etc.\_

#### Les Péchés pardonnés ...des marins plaisirs

La Mousse aux Fraises de saison et son galetage

La Tarte au Sucre à la Crème

Le Duo de Sorbets maison et son Galetage

Thé et café réguliers et infusion inclus en table d'hôte 4 services (expresso +2.50\$)

**Table d'Hôte 4 services : \$51/pers. (inclus au forfait PAM à l'hôtel)**

(1/2 tarif / 1/2 portion pour les petits matelots de 12 ans et moins)

**Bon Appétit !!!**

Taxes et pourboires non inclus (tant au forfait qu'à la carte) : MERCI!