

Bienvenue à la Table des Marins du Restaurant la Marjolaine

L'Équipage du Capitaine et le Chef Sébastien est fier de vous offrir un menu renouvelé chaque jour selon l'Arrivée du Terroir, cuisiné avec amour dans le respect des traditions de nos ancêtres insulaires !
Ceci est un **EXEMPLE DE MENU**. Appelez-nous pour connaître le menu du jour 1-888-520-2242



Laissez-nous votre avis!



La Mise en Bouche du Moment ... À l'Abordage ! ... (incluse)
Le petit Ceviche de crevettes à la lime et algues de la Gaspésie

Pssst!
Consultez notre
Sélection de Vins
d'importations privées
ou régulière pour
accompagner votre
repas! :)

Les Entrées : Larguez les Amarres !
Le Velouté de Navets aux Poires Caramélisées
Le Risotto aux Asperges des Jardins du Centre (Éboulements)
La Salade d'été au Saumon Mariné aux Petits fruits du Québec

- * *Les Noix de Pétoncles snackées, purée de topinambour brunoise de céleri rave (+15)*
- * *La Queue de Homard confite au Beurre d'ail noir du Québec (+19)*
- * *Les Pépites de Ris de Veau Sauce aux Noisettes (+15)*
- * *La Fricassée de Poulpe sauté de poivrons grillés (+14)*

Les Plats : Résistants aux grandes marées !
La Joue de Bœuf à la bière Triple de la Microbrasserie de Charlevoix
Le Magret de Canard de la Ferme Basque demi-glace à la Crème d'Amélanchiers
Les Agnolottis farcis aux Champignons poêlés du Sous-bois
Le Filet de Doré poêlé, lentilles noires et poireaux croquants, sauce au Vin blanc

- * *Le Carré d'Agneau poêlé, demi-glace de Sirop de Bouleau (+13)*
- * *La Bavette de Cerf poêlé, jus aux Bleuets et Érable (+11)*
- * *Les Linguines aux Palourdes crémeuse aux herbes (+15)*
- * *Le Mignon de Bœuf poêlé sauce Vigneronne (+25)*

Pour les petits matelots 12 ans et — : \$25/enf.
Choix de plat : Poisson ou poulet du jour & Dessert
Brevage : Jus ou lait

Un Entremet ?
Essayez L'Escale du Capitaine : L'Assiette
de dégustation des Produits du Terroir!
Fromages, charcuteries, poisson fumé, et
autres mignardises... salade
Prenez là soit en... Entremet à 22\$ (petit)
ou 39\$ (gros) en supplément
ou en remplacement du plat principal

Les Desserts : Péchés pardonnés ... des « marins plaisirs ! »

Le Mi-Cuit au Chocolat noir fondant
Le Gâteau Mousse Dulce De Leche
La Tarte aux Pommes & Cheddar coulis de Caramel
Le Duo de Sorbet Fraise et Mangue fait maison

*Thé, café régulier et infusion
inclus en table d'hôte 4 services
(expresso et expresso déca +2.50\$)*



Bon Appétit !!!

Table d'Hôte 4 services : \$69/pers.
(Inclus au forfait PAM à l'hôtel)
Table d'Hôte 3 services : \$62/pers.