

LA TABLE D'HÔTE DU MARION




Entrée, potage, plat principal et dessert - 40 \$ par personne, taxes et service en sus
Appetizer, soup, main dish, dessert - \$40 per person, taxes and gratuities not included

Produits du terroir  Local products

LES ENTRÉES DU MARION

Appetizers

Table
d'hôte À la
carte

 FONDUE STYLE PARMESAN Vieux suisse de St-Fidèle, vieux cheddar de la Laiterie Charlevoix, gratinée au Ciel de Charlevoix <i>St-Fidèle Old Swiss cheese, Laiterie Charlevoix Old Cheddar, Ciel de Charlevoix gratin</i>	inclus	10 \$
GOÛTER DE THON ROUGE D'ÉLEVAGE Vinaigrette de tomates et avocats au piqué de limoncello <i>Bluefin tuna with tomatoes french oil and limoncello-pan with avocado</i>	inclus	10 \$
 LES CHARCUTERIES DU TERROIR DE CHARLEVOIX Trio de charcuteries (rillettes de canard de Charlevoix, terrine d'émeu de St-Urbain et saucisse artisanales) <i>Local delicatessen (Charlevoix duckt rillettes, St-Urbain emu terrine, traditional sausage)</i>	inclus	9 \$
 FOCACCIA AU « CHÈVRE » CHAUD Endives au lard et sauce aigre-douce. <i>Focaccia goat's cheese « gratin » with bacon curly endive and bittersweet sweet and sour sauce</i>	inclus	10 \$
CUPCAKE DE HOMARD SENSATION Petit gâteau de homard et son glaçage aux fruits de mer <i>Lobster cupcake with seafood topping</i>	inclus	10 \$
FOIE GRAS FAÇON MARION Foie gras au gros sel <i>Duck liver pâté</i>	+4 \$	14 \$
Et pourquoi pas un verre de liqueureux Botrytis sémillon Australien (2 oz) <i>How about a glass of syrupy Australian Botrytis sémillon (2 oz)</i>	7 \$	7 \$



LA PAUSE

Breather

POTAGE SELON L'INSPIRATION DU CHEF <i>Chef's daily soup</i>	inclus	5 \$
 MESCLUN DU MARION ET VINAIGRETTE DES VERGERS PEDNEAULT <i>Marion salad with Pedneault dressing</i>	inclus	5 \$

LE TROU NORMAND




Glass of spirits

 MISTELLE POMME ET POIRE DES VERGERS PEDNEAULT <i>Pedneault's apple and pear mistelle</i>	+6 \$	6 \$
 LE GLACIER DES VERGERS PEDNEAULT	+6 \$	8 \$
CALVADOS	+8 \$	8 \$

LES PLATS DU MARION



Main dishes

Table À la
d'hôte carte

 CUISSE DE CANARD CONFITE À L'ÉRABLE, TARTE SIFLETTE CHARLEVOISIENNE <i>Maple syrup duck leg glazed and potato's with "Hercule Charlevoix cheese" and bacon.</i>	inclus	23 \$
RIS DE VEAU POÊLÉ, RIZ DES PRAIRIES <i>Veal sweetbread from the pan with rice</i>	+4 \$	28 \$
 LA TRUITE DES ÉBOULEMENTS, SAUCE HOLLANDAISE « CURRY-COCO » <i>Éboulements trout with "curry-coco" hollandaise sauce</i>	inclus	23 \$
 JARRET D'AGNEAU DE CHARLEVOIX VAPEUR, QUINOA ET RATATOUILLE NICOISE <i>Steamed lamb with ratatouille and quinoa</i>	+4 \$	28 \$
POÊLÉE DE PÉTONCLES GÉANTS ET 1/2 HOMARD <i>Giant scallops from the pan and claws with half of lobster</i>	+6 \$	30 \$
*1/2 Homard en extra	+10\$	10\$
LE PLAT VÉGÉTALIEN DU MARION, INSPIRATION DU CHEF <i>Marion's vegan delight from the Chef</i>	inclus	20 \$

LES GRILLADES DU MARION




From the grill

 RÔTI DE FILET DE PORC FARCI, SAUCE ÉRABLE ET CHANTERELLE <i>Stuffed loin of porc with maple and mushroom sauce</i>	inclus	22 \$
MIGNON DE BŒUF 6 OZ (choix de sauce) <i>Filet mignon steak (choice of one sauce)</i> Extra filet mignon 6 oz	Inclus +10 \$	22 \$ +10 \$
LA CÔTE DE VEAU DE CHARLEVOIX 10 OZ (choix de sauce) <i>Veal rib (choice of one sauce)</i>	+4 \$	28 \$
Choix de sauces (sauces) Bière et oignons (<i>beer and onions</i>) Bourguignone Charcutière	inclus	inclus
 Garnitures (extras) Ciel de Charlevoix (<i>local blue cheese</i>) Foie gras Migneron (<i>local cheese</i>) Champignons (mushrooms) 1/2 Homard	+4 \$ +4 \$ +4 \$ +10\$	+4 \$ +4 \$ +4 \$ +10\$

LES FROMAGES






Cheeses

Table À la
d'hôte carte

 LE FROMAGE AU CHOIX Migneron, Ciel, Fleurmier ou Hercule <i>A piece of one of one local cheese</i>	+8 \$	8 \$
 L'ASSIETTE QUATRE FROMAGES DE CHARLEVOIX ET FRUITS <i>Plate of four local cheeses and fruits</i>	+19 \$	19 \$
 ET POURQUOI PAS... Tête-à-tête : trio de fromages et doublet d'un porto de 10 ans <i>Three cheeses and two glasses of a 10 year old port wine</i>	+34 \$	34 \$

LES DESSERTS

Sweets

 CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS DE LA PASSION <i>Passionfruit crème brûlée</i>	inclus	8 \$
 TARTE CHOCOLAT, BLEUETS ET FRAMBOISES MAISON <i>Chocolate, blueberry and Raspberry pie</i>	inclus	8 \$
 SORBET ARTISANAL <i>Artisanal Sorbet</i>	inclus	8 \$
 GÂTEAU AUX FRUITS DU MARION <i>Marion fruits cake</i>	inclus	8 \$
 LA POINTE DE FROMAGE DE CHARLEVOIX (un choix) Hercule, Fleurmier, Migneron ou Ciel <i>Slice of local cheese (one choice)</i>		

POUR BIEN TERMINER...

Before you go...

Thé, café ou tisane (<i>tea, coffee or herbal tea</i>)	inclus	2 \$
Espresso, café au lait ou cappuccino	+1 \$	3 \$
Les flambées		
L'Espagnol (Brandy et Tia Maria)	+7,50 \$	7,50 \$
Le Brésilien (Brandy, Tia Maria et Grand Marnier)		
Le Marion (Tia Maria, Grand Marnier et Bailey's)		
L'Orange (thé à l'orange et Triple Sec)		