

LA CABANE

MENU SOIR



ENTRÉES

Jambon blanc maison à l'érable
céleri rémoulade-sauce gribiche

Magret de canard séché aux poivres des dunes et fève tonka
chutney de canneberge

Tartare de bison de la ferme Mangalica
vinaigrette framboise et érable-chèvre frais

Saumon fumé du Rituel à l'érable et whisky Monkey Shoulder
jaune d'œuf crémeux-aneth

Soupe aux pois du Rituel
flanc de porc- croûtons à l'ail confit

PLATS

Rouelle de pied de cochon de lait farcie aux ris de veau et foie gras
champignons sauvages-panais-jus de cuisson au beurre

Bao bun de porc effiloché et flanc laqué à l'érable et soya
pickel de légumes-sésames

Cassolette de confit de canard et pomme de terre ratte rôtie
vieux cheddar-oignons caramélisés à l'érable

Mi-cuit de thon en tempura
piment chipotle-érable

Salade verte aux noix, bacon et poires
copeaux de BellaVitano espresso-vinaigrette érable et xérès

DESSERT

Douceur aux pommes façon tatin
crémeux à l'érable du Rituel-glace vanille

75,00\$/PERSONNE

Le Rituel
RESTAURANT

SUGAR SHACK

DINNER MENU



STARTERS

House-Made Maple-Glazed White Ham
Celeriac Remoulade, Gribiche Sauce

Air-Dried Duck Breast with Dune Pepper & Tonka Bean
Cranberry Chutney

Bison Tartare from Mangalica Farm
Raspberry & Maple Vinaigrette, Fresh Goat Cheese

Rituel Maple & Monkey Shoulder Whisky Smoked Salmon
Creamy Egg Yolk, Dill

Rituel Split Pea Soup
Pork Belly, Confit Garlic Croutons

MAINS

Milk-Fed Pig's Trotter Roulade Stuffed with Sweetbreads & Foie Gras
Wild Mushrooms, Parsnips, Butter Cooking Jus

Bao Bun with Pulled Pork & Maple-Soy Glazed Pork Belly
Pickled Vegetables, Sesame Seeds

Duck Confit & Roasted Ratte Potatoes Casserole
Aged Cheddar, Maple-Caramelized Onions

Seared Tuna in Tempura Crust
Chipotle Pepper, Maple

Green Salad with Walnuts, Bacon & Pears
BellaVitano Espresso Shavings, Maple & Sherry Vinaigrette

DESSERT

Douceur aux pommes façon tatin
crèmeux à l'érable du Rituel-glace vanille