



## MENU SOIR 2017

Cornichons et carottes marinés au vinaigre de cidre

Oreilles de crisses fumées

Rillettes de porc et canard rustiques

Parfait de foie de volaille au Brandy & biscottes aux herbes

Salade printanière du temps des sucres, vinaigrette aux poires et érable

Crème de courges aux épices douces, lardons de bacon double fumé

Pain belge au sucre d'érable et son beurre

Tartine de Foie gras crémeux à l'érable

Saumon fumé au bois d'érable

XXX

Pilons de volailles glacés à l'orange et au gingembre

Mijoté de porc aux légumes en pâte feuilletée

Saucisse de porc fumée à chaud, moutarde sucrée au chipotlé

Fèves au lard à la mélasse

Pommes de terre à la salardaise et carottes glacées au cidre de pommes

Flanc de porcelet confit au gras de canard, peau croustillante

Boudin maison, purée de panais froide à l'érable et réduction de pommes

Côtes levées de porc BBQ

XXX

Guimauve grillée

Gâteau au fromage et caramel d'érable

Sablé à l'érable et sa chantilly au chocolat blanc

Churros au sucre d'érable et cannelle, crème anglaise butterscotch

Banane frite au panko, sauce au chocolat et pépite d'érable

Crème brûlée au coureur des bois & Tire d'érable

Menu régulier 41

Menu découverte 54

| Les prix sont avant taxes et service |