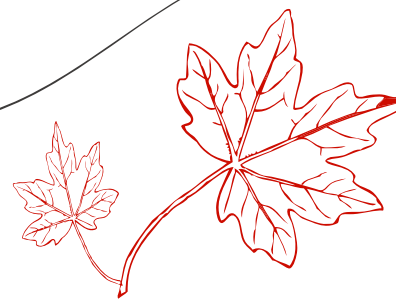




table d'érable



Brie fondant au bacon laqué et pacanes pralinées à l'érable, pains naan au beurre
Guédille de homard rehaussée de bacon à l'érable, Sortilège et oignon vert
Entrée de steak de bacon (Double Smoke) laqué au sirop et flocons de sucre d'érable
Gravlax de saumon à la Vodka et sirop d'érable,

Chantilly au caramel brûlé, pickle d'oignon rouge, caviar
Nos fameux pogo de porc au bacon et vieux cheddar, moutarde sucrée à la bière et sirop d'érable
Rillettes de canard à la fine sève, chutney de mangues et ananas au sucre d'érable



Potage du temps des sucres



Tourtière de la cabane et bajoues fumées aux épices du temps des sucres
(tourtière classique garnie de porc effiloché en sauce BBQ à l'érable,
pommes de terre grelots aux herbes et fromage en grains)

Pétoncles poêlés à la minute servis sur gaufre belge aux pépites d'érable
Sauce crémeuse à l'érable, estragon et coureur des bois à la crème

Lapereau de printemps braisé à la Dijonnaise aux deux moutardes et tire d'érable
Filet mignon AAA grillé avec mignonette d'épices à l'érable, sauce poivre & Sortilège
Bourguignon de wapiti de Caya Ranch twisté à l'érable et whisky du Québec

Queue de homard au sucre d'érable et beurre à l'ail en extra + 19,95 \$



Pouding chômeur à l'érable et zeste d'orange servi avec glace vanille
Beignets chauds à la minute avec glace d'érable et caramel fleur de sel à l'érable
Nougat glacé à l'érable et pacanes pralinées aux flocons d'érable
Tarte maison à l'érable façon des sucres, servie à la mode
La douceur de la cabane selon l'inspiration du moment
Café spécial au coureur des bois à la crème garni de crème fouettée



75,95\$ plus taxes et service

