

CABANE AU SOMMET

Menu du soir

5 services

Prix par
personne

ADULTES: 64,99\$
ENFANT 12 ANS ET MOINS: 18,99\$
2 ANS ET MOINS: GRATUIT

Taxes et frais de service en sus



Tout le sirop d'érable mis à l'honneur au menu provient de la Cabane à sucre Huit 100 Vingt.

Mise en bouche

Mousse de foie gras, compote d'oignons
caramélisés à l'érable
ou
Bouchée d'effiloché de canard confit à l'érable

Entrée

Tartare de wapiti aux épices à l'érable
et gelée de cidre
*Mélange d'épices à base d'érable et poivre,
servi avec une gelée de cèdre épicé et chips.*
ou
Salade de chèvre et filet de truite fumée à chaud
Vinaigrette érable et thym frais
ou
Camembert fondant, pommes, poires, érable

Plats principaux

Tomahawk de porc, demi-glace érable
et cidre de feu, purée de céleri-rave truffée,
épaule de porc braisée à l'érable et à la bière
Cuisson lente à basse température, légumes glacés et gratin.
ou
Contre-filet de bœuf AAA certifié C.A.B.,
sauce crémeuse érable et Dijon,
épaule de porc braisée à l'érable et à la bière
*Purée de patates douce érable et gingembre,
légumes glacés et gratin.*
ou
Cassoulet de pintade confite caramélisé à l'érable,
épaule de porc braisée à l'érable et à la bière
Sur lit de haricots et légumes.

Fromages

Sélection de fromages, gelée de pommes
et érable, pains frais

Desserts

Tartelette au sucre d'érable
*Crème glacée maison à la vanille et bourbon,
noix caramélisées, chantilly à la fleur d'oranger.*
ou
Pudding Chômeur, cannelle et whiskey d'érable
*Crème glacée maison à la vanille et bourbon,
noix caramélisées, chantilly à la fleur d'oranger.*