



LES BOUCHÉES PRINTEMPS-ÉTÉ

Formule 5 à 7 – 10\$

15\$ inclut 1 verre de bière ou vin

Terrine de la Cabane à Sucre

-

Petit cake salé aux légumes du moment

*

Guimauve maison au sirop d'érable

Formule Cocktail – 30\$

35\$ inclut 1 verre de bière ou vin

Rafraîchi d'asperges

-

Gougères au cheddar fumé

-

Terrine de la Cabane à Sucre

-

Mousse de saumon

*

Petit gâteau aux fruits du moment

-

Guimauve maison au sirop d'érable



LE BUFFET « WORKING-LUNCH »

Formule buffet – 25\$

Salade de pâtes aux concombres et à l'aneth,
vinaigrette citronnée

-

Betteraves en salade aux noix de pecan et feta,
vinaigrette au sirop d'érable

-

Rillettes de saumon

-

Fines tranches de longe de porc aux herbes

*

Café et mignardise



LES MENUS PRINTEMPS-ÉTÉ

35\$

Ajouter 15\$ supplémentaire pour un choix de bière ou vin avec l'entrée et le plat

Légumes du moment marinés,
sauce aux herbes fraîches

-

Longe de porc rôti,
petites pommes de terre façon grenaille

-

Gâteau moelleux aux fruits du marché,
émulsion de yogourt au gingembre

50\$

Ajouter 15\$ supplémentaire pour un choix de bière ou vin avec l'entrée et le plat

Amuse-Bouche

-

Terrine de la Cabane à Sucre,
pain au levain

-

Pavé de saumon laqué au sirop d'érable,
légumes du marché rôtis

-

Crème légère au poivre de Jamaïque,
compotée de fruits du marché