

MENU CABANE À SUCRE

PAR CHEF RONAN ULLIAC & NICK HODGE



AMUSE BOUCHE

Huître au four Bienville
Huître fraîche - Mignonnette à l'érable
« Pâté en crôte », façon tourtière
Œuf mimosa - Bacon - Érable

*

1ER SERVICE

Tacos au Jambon - Jus de cuisson et ananas - Tabasco aux cerises Sugaree
Chicharrón - Pâté de foie de volaille
Crème aux pois - Bacon fumé - Garniture classique
Gravlax de truite - Betterave - Herbes fraîches

*

2ÈME SERVICE

Omelette soufflée - Salade amère - Vinaigrette au sirop d'érable
Confit de canard "Chicken Fried" - Crêpe frite - Béchamel - Bines cowboy
Saucisse au marc du vignoble - Écrasé de pomme de terre
Rouleau de choux fumé - N'duja - Vinaigrette tiède

*

3ÈME SERVICE

Sticky toffee pudding - Érable - Crème glacée
Brioche à la cannelle - Érable
Riz au lait léger - Raisins au 'Foret N6'
Feuilletée aux pommes - Crème crue

70\$

ACCORD DÉCOUVERTE ORIGINE - 4 VERRES DE VINS 40\$
ACCORD DÉCOUVERTE SIGNATURE - 4 VERRES DE VINS 50\$

LE VIGNOBLE
DU RUISSEAU

*LE MENU EST SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS