



MENU DE LA CABANE À L'AUBERGE

JEUDI - VENDREDI - SAMEDI
DU 23 FÉVRIER AU 29 AVRIL

DISPONIBLE AU RESTAURANT ANCESTRAL DE L'AUBERGE
POUR LES GROUPES D'UN MINIMUM DE 6 PERSONNES AVEC 24H DE PRÉAVIS
Ces plats sont servis au centre de la table style familial

MARINADES ET AUTRES DU TERROIR

Mini betteraves jaunes marinées - Pickles maison à l'aneth
Ketchup aux fruits - Pain de ménage de St-Marc

HORS-D'OEUVRES

Cretons grand-mère - Méli-mélo d'olives - Salade chou nappa aux pommes

PREMIÈRE COULÉE

Truite laquée à l'érable et soya, camerises confites
Salade de roquette, oreilles de crisse, vinaigrette au funugrec

LA MARMITE

Soupe aux pois verts concassés, fleurette à la menthe

LA SUITE

Fèves au lard et saucisse à l'érable en cassoulet
Tourtière de pintade confite, gésiers et foie gras poêlé
ragoût de boulettes et effiloché de patte
Brouillade d'oeufs au jambon de la cabane accompagnée de rôties briochées
Pomme de terre purée au gras de bacon fumé, mini-ratatouille

LES SUCRÉS

Mini tartelette au sirop - crêpe roulée à la tire d'érable
Gâteau aux fruits frais et sucre à la crème
Meringue légère à l'érable

59\$ par personne

taxes et frais de service en sus