

Au menu

Du déjeuner de cabane à sucre traditionnel au plats gastronomiques préparés par notre chef, on vous offre un menu des plus vaste sur réservation. Nous vous offrons aussi nos menus inclus avec certains de nos forfaits. [Contactez-nous](#) pour toutes réservations ou pour de l'information sur nos forfaits.

MENU DU TEMPS DES SUCRES (MARS ET AVRIL)

- Soupe aux pois
- Jambon-Saucisse
- Fèves au lard
- Oeuf miroirs
- Patates rôties
- Patates pyjama
- Salade de chou
- Oreilles de Christ
- Crêpes avec sirop d'érable
- Pain de ménage
- Sucre à la crème
- Oeufs dans le sirop
- Salade de fruits
- Thé-Café-Lait

SUR RÉSERVATION SEULEMENT

MENU POUR RÉCEPTIONS (MAI-FÉVRIER)

Entrées

AU CHOIX

- Trempette aux légumes sauce à l'érable
- Pâté de campagne à l'érable
- Crevettes de matane sur riz fines herbes
- Choix de salade : du chef, César, grecque

Potage

AU CHOIX

- Soupe aux pois à l'ancienne
- Potage maraîcher
- Soupe orientale à l'érable
- Velouté aux légumes
- Velouté de brocolis
- Velouté de poulet
- Velouté de céleri

Desserts

AU CHOIX

- Gâteau à l'érable
- Tarte au sirop d'érable
- Gâteau Boston à l'érable

Plats principaux

AU CHOIX

- Rosbif sauce à l'érable ou forestière
- Filet mignon combiné pétoncles, crevettes
- Tournedos de boeuf sauce à l'érable ou forestière
- Suprême de poulet à l'érable
- Tournedos de poulet à l'érable
- Tournedos de dinde à l'érable.
- Dinde farcie sauce à l'érable
- Filet de porc à l'érable
- Longe de porc à l'érable
- Rôti de porc à l'érable
- Jambonnette farcie à l'érable
- Rôti de veau sauce à l'érable
- Émincé de veau à l'érable
- Côtelette de veau en patte
- Côtelette d'agneau à l'érable
- Carré d'agneau à l'érable

Les Brochettes

AU CHOIX

- Boeuf
- Poulet
- Porc
- Combiné
- Fruits de mer - crevettes - pétoncles - morue

Spécialités (au choix)

- Repas de cabane à sucre traditionnel à l'érable

Méchoui

AU CHOIX

- Porc, Boeuf, Agneau, Bison, Sanglier

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT AU 418-227-2138