

MENU #1

Soupe aux pois **OU** Crème rutabaga et carottes à l'érable

Salade vinaigrette à l'érable

Omelette au four soufflée au fromage

Fèves au lard au sirop d'érable

Légumes racines à l'érable et au romarin

Saucisses maison et grillades de lard salé

Pâté feuilleté au jambon

Pain maison

Marinades

Crêpes roulées aux pommes à l'érable

Tartelettes crémeuses à l'érable et tartelettes à l'avoine, érable et pacanes

Tire d'érable

Café-thé-infusion

30\$ par personne, taxes incluses. Pourboires non inclus.

MENU #2

Soupe aux pois **OU** Crème rutabaga et carottes à l'érable

Salade vinaigrette à l'érable

Omelette au four soufflée au fromage

Fèves au lard au sirop d'érable avec confit de canard (bio)

Légumes racines à l'érable et romarin

Saucisses maison et grillades de lard salé

Pâté feuilleté au jambon

Brie fondant poire et érable

Pain maison

Marinades

Crêpes roulées aux pommes à l'érable

Tartelettes crémeuses à l'érable et tartelettes à l'avoine, érable et pacanes

Mousse au sirop d'érable

Tire d'érable

Café-thé-infusion

45\$ par personne, taxes incluses. Pourboires non inclus.

Menu 
DES SUCRES 2017
(4 mars au 23 avril)

NOS TROIS SERVICES

- 11h30
- 13h30
- 18h

Réservations de groupe seulement en semaine.

ENFANTS

(4 à 12 ans) - 14\$

Gratuit pour les enfants de 3 ans et moins.

SUR RÉSERVATION SEULEMENT

Appeler Johanne pour une réservation: 450 827-2742 ou 438 266-1960.
