



Menu Cabane à Sucre
À la façon du Chef David Ouellet
Sugar Shack Menu
Chef David Ouellet's Style

Potage
Soup

Soupe aux Pois, Jambon Fumé et Croustillant de Bacon sur Fondant de Cheddar Fort
Québec Pea Soup, Old Cheddar Melt with Crispy Bacon

Entrée

Pain Perdu de Canard Fumé, Purée D'ail Rôti et Fromage de Chèvre
Smoked Duck French Toast, Roasted Garlic and Goat Cheese Purée

Plat Principal
Main course

Saumon Rôti aux Pacanes et Échalotes Caramélisées à L'eau D'érable
Médaille de Veau aux Oignons Glacés Fromage Mi-Crème
et réduction de Veau à l'érable et Citron Vert
Jarret de Porc Frit Gremolata et Gastrique de Vinaigre de Cidre et Sapin Beaumier
Roasted Salmon with Pecan and Maple Water Caramelized Challots.
Veal Medallion, Glazed Onions, Mi-Crème Cheese, Maple and Lime Veal Reduction
Crispy Pork Shank, Gremolata, Vinegar Cider and Balsam Fir Shoots

Dessert

Pouding Chômeur à L'érable
Maple Poor Man's Pudding