LA CABANE FESTIVE
AU CHALET EN BOIS RONDS

MENU
Temps des Fêtes

MISE EN BOUCHE

Shooter du Shack

ENTRÉE

Brie de la fromagerie Alexis de Portneuf, en croûte panko et amandes. Servi avec carpaccio de betteraves et roquette vinaigrette à l'érable.

POTAGE

Crème de courge Hubbard, chips de courge Célébrité.

PLAT PRINCIPAL

Short Ribs de bœuf de la ferme Syldia, sauce aux oignons perlés au porto et romarin fumé. Servi avec un écrasé de pomme de terre rustique et carottes tiges au miel de thym.

DESSERT

Soufflé au chocolat et crème chantilly à la framboise

64$ / pers.