

Cabane à sucre Jean Renaud & Fils

SALLE DE RÉCEPTION - MENU 4 SERVICES

LES POTAGES :

- LE VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE ET SES POMMES CARAMÉLISÉES
- LA BELLE DE ST-JOSEPH
(Velouté de poireaux, dés de pomme, amandes grillées)
- LA CRÈME DE YAM AUX PARFUMS D'ORIENT
(Crème de patates douces et carottes, gingembre, coriandre, légèrement épicée)

LES SALADES :

- LE CŒUR DE ROMAINE FAÇON CÉSAR.
- SALADE ÉTAGÉE AUX POMMES, BETTERAVES ET FRAMBOISES
- LA PANACHÉ DES SOUS-BOIS, VINAIGRETTE CRÈMEUSE À L'ESTRAGON

LES PLATS :

- LE SUPRÊME DE VOLAILLE AU CONFIT D'OIGNONS, GLACE DE BRIE ET SAUCE BERCY
- LA CUISSE DE CANARD CONFITE, SAUCE AIGRE DOUCE À L'ÉRABLE DE LA CABANNE
- LE FAUX FILET DE PORC ET SA SAUCE AU CAMEL NOIR.
- LE CARRÉ DE PORC CONFIT HUIT HEURES ET SA SAUCE AU VINAIGRE DE CERISES
- LA CÔTE DE BŒUF RÔTIE, SAUCE MOUTARDE DE MEAUX
- LE MIGNON DE BŒUF (SAMBRE & MEUSE) SAUCE CRÈME, ESTRAGON ET TOMATE
- LA CÔTE DE VEAU GRILLÉE AUX EFFLUVES DE ROMARIN
- LE CARRÉ DE VEAU RÔTI, SAUCE AUX FRAMBOISES ET ROMARIN
- LES MÉDAILLONS DE FILET DE VEAU, SAUCE CHAMPIGNONS SAUVAGES
- LE CARRÉ D'AGNEAU AUX XÉRES ET À L'AIL
- LE FILET DE TILAPIA AU BEURRE DE CÂPRE ET PERSIL
- LE PAVÉ DE SAUMON FRAIS CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, BEURRE BLANC DE CITRON ET CIBOULETTE

* TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

LES DESSERTS :

- LE GÂTEAU À L'ANCIENNE À LA SALADE DE FRUITS, SAUCE AU SUCRE À LA CRÈME
- LA CRÈME BRULÉE AU GRAND MARNIER ET BAIES SAUVAGES
- PASSION CROUSTILLANTE AUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT
- TIRAMISU CONTEMPORAIN (moelleux et croquant mascarpone et chocolat)