



## MENU À L'ÉRABLE !!!

VALIDE DU 4 MARS AU 4 AVRIL 2021



[CARTE DES VINS DU GREG](#)

CRÈME DE POIS, LARDONS DE SANGLIER ET ESSENCE D'ÉRABLE TRUFFÉE, CROÛTONS À L'ÉRABLE

\*

CROUSTILLANTS DE FLANC DE PORC LAQUÉ À L'ÉRABLE SERVIS SUR UNE PURÉE DE CAROTTES ET  
POÊLÉE DE CHOUX DE BRUXELLES

\*

BŒUF BRAISÉ AVEC SAUCE FOND DE VEAU ET CACAO, ESCALOPES DE POMMES DE TERRE AU  
BEURRE DE FOIE ET LÉGUMES DE SAISON

(ASPERGES, CAROTTES NANTAISES ET BETTERAVES RÔTIES À L'ÉRABLE)

OU

PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ À L'ÉRABLE SERVI SUR SPAETZLE ET LÉGUMES DE SAISON

(ASPERGES, CAROTTES NANTAISES ET BETTERAVES RÔTIES À L'ÉRABLE)

\*

INVERSÉ À L'ANANAS ET SIROP D'ÉRABLE

*Ce menu doit être sélectionné pour l'ensemble des convives de la chambre.  
Aucun supplément par personne est exigé pour les clients en forfait Évasion Gastronomique*

**CHEF** : Christopher Groleau

**SOUS-CHEF** : Sabrina Bouthillier

- Le restaurant va vous contacter vers 17h pour procéder à la commande.
- Après votre repas, veuillez déposer votre plateau dans le corridor. Merci!

 **Érablière  
La Goudrelle**