

TABLE D'HÔTE

Vendredi le 7 et samedi le 8 avril 2017 / à partir de 18h30
(Friday 7th and Saturday 8th, April 2017 / from 6:30pm)

*Disponible sur place (réservations suggérées)
ou pour emporter (sur commande 24h à l'avance)
(Reservations recommended, also available for takeout
with 24h advanced notice)*

ENTRÉES

Crevettes caramélisées à l'érable
sur chips de plantain

Médallions de foie gras, pommes
flambées au Coureur des Bois

PLAT

Côtes d'agneau en croûte d'amandes,
réduction balsamique à l'érable,
purée d'épinards

FROMAGE

Vieux Cheddar fumé et mariné
à l'érable, brioche maison

DESSERT

Tarte Tatin au beurre d'érable
Café, thé ou tisane

PALETTE DE VIN

Une palette de 5 verres de dégustation
+26\$ / pers.

Anis et Marjolaine

2027 Ste-Angélique, St-Lazare, Qc
450 424-9898 anisetmarjolaine.net

chez Anis et Marjolaine

Alvaro
à la Cabane

ENTRÉES

Maple caramelized shrimps
on plantain chips

Foie gras medallions,
Coureur des bois flambéed apples

MAIN

Almond crusted lamb chops,
maple and balsamic reduction

CHEESE

Aged smoked cheddar,
maple marinated,
homemade brioche

DESSERT

Tatin pie with maple butter
Coffee, tea or tisane

WINE SAMPLING

A flight of 5 tasting glasses
+26\$ / pers.

40\$* / pers.

+ taxes / service

Table d'hôte
menu seulement
(menu only)

66\$* / pers.

+ taxes / service

Table d'hôte
avec palette de 5 verres
(with flight of 5 tastings)