

# Le Cabaret du Roy



## La tablée des premiers arrivants

(3 services & spectacle)

*Pour débiter...*

### **La Sagamité des Hurons**

Délicieux potage au maïs, petits gibiers et fumet de poissons.

ou

### **La salade liégeoise**

Salade tiède composée de lardons, haricots verts et pommes de terre le tout sauté au beurre.

*Suivi au choix de :*

### **LA PINTADE À LA MODE DES VILAINS ESPAGNOLS**

Cuisse grillée farcie à l'abricot et nappée d'une sauce aux poivrons. Un plat légèrement relevé.

### **LE FILET DE TRUITE À L'ALGONQUINE**

Filet de truite poché au court-bouillon à l'aneth. Sans prétention, mais savoureux.

### **CONFIT DE CANARD AU CAMEL DE CANNEBERGES**

Cuit lentement dans son gras, puis grillé et nappé d'un caramel de canneberges au vin rouge. Un savoureux classique!

### **LA CASSEROLE DE CERF AUX NOIX & ÉRABLE**

Tendres et savoureux cubes de cerf longuement mijotés dans une sauce un brin sucrée. Un plat sans pareil.

*Et pour terminer en beauté*

### **Tourte Tatin**

Garnie de pommes et poires pochées au vin rouge

### **Café ou infusion**



Tous nos repas sont animés par des comédiens et des musiciens qui feront renaître en vous l'esprit de fête de La Nouvelle France...

