



*Le Chef du Parcours du Cerf
vous offre ses produits maison à la carte*

Les produits maison « salés »

- 🍷 Saumon fumé à froid à l'érable 9 \$ 100 gr*
- 🍷 Gravlax de saumon à la betterave et au fenouil 9 \$ 100 gr*
- 🍷 Foie gras de canard façon torchon au madère de cassis Mona et filles 12 \$ 50 gr 22 \$ 100 gr*
- 🍷 Rillettes de porc aux champignons, vin blanc et à l'échalote 4 \$ 100 gr*
- 🍷 Saucissons secs maison (sans gluten) :*
 - Chorizo fumé, saucisson noisette-abricot-porto, coppa au poivre noir 6 \$ 100 gr*
 - Saucisson noisettes, abricots, pistaches 6 \$ 100 gr*
 - Coppa 6 \$ 100 gr*
- 🍷 Magret de canard séché, fumé au genièvre et à l'érable 4 \$ 50 gr 8 \$ 100 gr*
- 🍷 Fondant de foie de volaille aux figues, gelée au miel et pain d'épices 6 \$ 80 gr*
- 🍷 Cretons de porc classiques 4 \$ 100 gr*
- 🍷 Marinades maison : betteraves jaunes, oignons rouges et ketchup vert 3 \$ 100 gr*
- 🍷 Confit d'oignons à la glace de veau, moutarde et érable 3 \$ 100 gr*



Les produits maison « sucrés »

- 🍷 Boîte de macarons assortis 4 \$ pour 4 / 6 \$ pour 6 / 10 \$ pour 12
(framboise, citron, café-caramel, chocolat noir, grué de cacao)*
- 🍷 Gâteau financier aux amandes et vanille, sauce caramel-fleur de sel 4 \$*
- 🍷 Tartelette au citron-lime, meringue italienne au basilic, coulis
de framboise-argousier 5 \$*