

# Cabane au sommet

## Mise en bouche

Crème brûlée au foie gras et sirop d'érable

## Potage ou salade du moment

## Entrées

Tartare de cerf, bleuets sauvages et noix de noyer, gelée de pomme

Mille-feuille de betterave et fromage de chèvre au thym,  
espuma à l'érable infusé au thé du Labrador, pousses de roquette

## Plats principaux

Côte levée de bison, épices du guerrier, sauce BBQ au cidre de feu et à l'érable,  
purée de céleri-rave et panais, carottes nantaises glacées

Contre-filet 10 oz. médium saignant, sauce aux champignons et sapin des bois, patate  
douce en deux cuissons, gorgonzola, érable et bacon, carottes nantaises glacées

Cassoulet déconstruit de canard confit, épaule de porc braisée à l'érable et  
saucisse de porc du Rang 4 sur lit d'haricots au lard fumé

## Plateau de fromages du terroir

Sélection de fromages du terroir, accompagnée d'un sablé aux noisettes,  
gelée de bouleau et dattes farcies à l'érable

## Desserts

Rosette de pâte feuilletée, pomme et érable,  
crème glacée vanille, bourbon et caramel, fleur de sel à l'érable

Panna cotta au Coureur des bois,  
cerises de terre confites à l'érable, nougatine au sésame

Menu disponible uniquement le 4 avril 2026

79\$ / personne

25\$ / enfant (4-12 ans)

taxes et pourboires en sus

Réservations : 450.886.3891

# Mountaintop Sugar Shack

## Amuse-Bouche

Foie gras crème brûlée with maple syrup

## Soup or salad of the day.

## Starters

Venison tartare, wild blueberries and walnuts, apple gelée

Beet mille-feuille with thyme goat cheese,  
maple espuma infused with Labrador tea, arugula shoots

## Main Courses

Bison short rib with "épices du guerrier," fire cider and maple BBQ sauce,  
celeriac and parsnip purée, glazed Nantes carrots

10 oz striploin, medium rare, mushroom and balsam fir sauce, sweet potato in two  
preparations, gorgonzola, maple and bacon, glazed Nantes carrots

Deconstructed duck confit cassoulet, maple-braised pork shoulder  
and Rang 4 pork sausage on a bed of smoked baked beans

## Local Cheese Board

Selection of local cheeses served with a hazelnut sablé,  
birch gelée and maple-stuffed dates

## Desserts

Puff pastry rosette with apple and maple,  
vanilla bourbon and caramel ice cream with maple fleur de sel

Coureur des bois panna cotta,  
maple-confited ground cherries and sesame nougatine

Menu available on April 4, 2026 only

79\$ / person

25\$ / kid (4-12 years old)

taxes and tip not included

Reservations :450.886.3891