

# un jardin

cinq expériences

Événement culinaire | Jardins à sucre  
*Culinary Event | Sugaring Off at the Gardens*



Crème de pois, bacon d'agneau, carottes confites et sarriette

...

Saucisses maison au boeuf Reford et au porc, cuitent dans le sirop d'érable,  
pousse de basilic cannelle

Mais soufflé érable, piment et oignon

...

Laitue romaine grillée, oreille de criss, vinaigrette érable et ail confit

Omble chevalier poché à l'eau d'érable et dulce, gelée de sirop de merisier, radis

Jambon maison glacé à l'érable, moutarde, pousses de moutarde et de navet

Œuf dans l'sirop sur pain maison au fromage, ciboulette

Fèves au lard et tomates

Pommes de terre aux fines herbes

Pâté aux gibiers, salade de champignons sauvages et roquette

Marinades et ketchup

...

Sablé au mélilot, guimauve à l'érable, chocolat

Tire éponge

Choux au pomme, chantilly à l'érable

Tire sur neige

30 \$ + taxes et service

Musique traditionnelle avec l'accordéoniste Sylvie Gallant

-----

Pea Soup, Lamb Bacon, Carrots Confit and Savory

...

Reford Beef and Pork Homemade Sausages, Cooked in Maple Syrup,  
Basil Cinnamon Sprouts

Popcorn Perfumed with Maple, Pepper and Onion

...

Grilled Romaine Lettuce, « oreille de criss », Maple Vinaigrette and Garlic Confit

Poched Arctic Char in Maple Water and Dulce, Birch Syrup Jelly, Radish

Maple-glazed Homemade Ham, Mustard, Mustard and Turnip Sprouts

« Œuf dans l'sirop » on Homemade Bread with Cheese, Chives

Baked Beans and Tomatoes

Potatoes with Herbs

Game Pie, Wild Mushroom Salad with Arugula

Pickles and Ketchup

...

Sweet Clove Sablé, Maple Marshmallow, Chocolate

Maple Sponge Candy

Maple Cream Puff Stuff with Apple

Maple Taffy on Snow

\$ 30 + taxes and service

Traditional Music with Sylvie Gallant, Accordionist