

# LA CABANE À MIEL

TABLE CHAMPÊTRE À LA FERME

---

## BOUCHÉES APÉRITIVES

*Oeufs farcis, aioli à l'huile de Truffe des Appalaches,  
caviar de betteraves*

*Tartelette Fleur d'ail, kale et bette à carde*

*Gnocco fritto dans le gras de sanglier Ferme de Pointe-Fortune,  
rémoulade de chou-rave.*

## ENTRÉES

*Risotto d'avoine nue*

*Avoine nue de la Coop Agrobio, carottes, jaune d'oeuf au sel,  
fleur de courgette farcie à la ricotta*

## TROU NORMAND

*Mousse au miel glacée, caramel d'argousier,  
fleur de sel du fleuve St-Laurent, hydromel à l'argousier*

\*Apporter votre vin. Aucune vente d'alcool sur place.



## PLAT PRINCIPAL

### Carré de Sanglier

*Sanglier de la Ferme de Pointe-Fortune au miel et beurre noisette  
cuit sur feu de bois, pistou à la bette-à-carde*

*Salade de betteraves, fromage de chèvre de Ruban bleu,  
sarrasin, moutarde marinée*

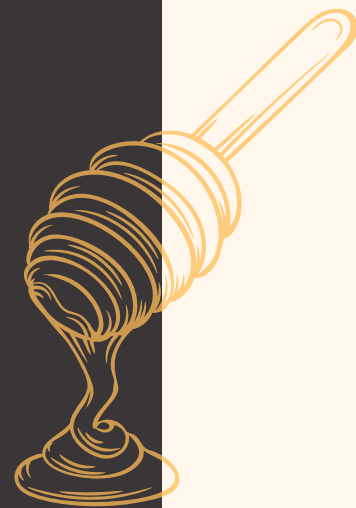
*Haricots au babeurre et tomates vertes frites*

## DESSERT

### Pancake à l'argousier et miel

*Mini pancake à la poudre d'argousier,  
sirop de miel au thé d'argousier,  
Crumble de mousse de miel, fudge de cire d'abeille,  
Sauce au miel et au lait, Baies d'argousiers vertes*

*Tisane d'argousier, café*



*Merci d'être parmi nous pour l'édition 2025  
Si ce n'est pas déjà fait, nous vous invitons à nous suivre sur  
les réseaux sociaux et de vous inscrire à notre infolettre.*

*Inscription infolettre*



  
*Ferme  
des Petites  
Ecores*  
Éveillez vos sens au vrai goût