

La tablee des Seigneurs

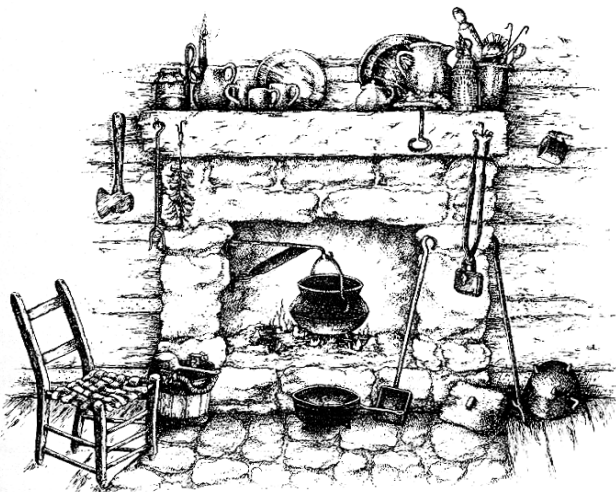
(6 services & animation)

Dans l'ambiance chaleureuse du Cabaret du Roy, attablés devant notre magnifique âtre, vous serez invités à vivre une expérience gastronomique hors du commun.

Notre maistre coq vous fera découvrir d'authentiques délices culinaires du temps jadis. Cuisiné uniquement avec des produits du terroir québécois, ce festin de six services sera préparé devant vous et cuit sur le feu, lentement et sûrement...

Le Cabaretier aura le plaisir de vous expliquer les us et coutumes de l'époque et de vous « mouiller le gosier à foyson ».

Alors que vos papilles seront sous le charme des victuailles, musiciens et autres personnages colorés de la Nouvelle-France vous plongeront au cœur de l'ambiance festive qui régnait à Montréal au début du 18^e siècle.



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

Pour les groupes de 8 personnes et plus, le pourboire (15%) peut être ajouté au montant de votre facture.

- Les mises en bouche -

Saumon mariné & viandes des sauvages avec leurs confits
et
Potage amérindien au maïs et fumet de poissons
et
Pintade rôtie & son chutney de pommes & citrouille

- L'entremets -

Calvados du terroir
(eau-de-vie de pommes)

- Les victuailles -

Choisir 2 plats

Saumon à la braise & son ragoût de champignons
Civet de lièvre sur feu vif à l'embeurrée d'herbes
Coquelet de Cornouaille au miel, érable & basilic
Magret de canard à la broche & son caramel de vinasse
Rost de cerf farci à la mode du Périgord

- La mignardise -

Poire au caramel d'érable & cassis d'Orléans
Café ou Infusion

Le tout servi dans une vaisselle d'époque à la lumière des chandelles et du feu crépitant dans l'âtre.

95,00 \$

Le Cabaret du Roy
www.oyez.ca