

Feste des récoltes

Le Dragon récolte et fait boucherie!

Au Moyen Âge, la prospérité des récoltes dictait la survie des paysans, chaque grain comptant pour l'hiver à venir. La boucherie, rituelle et rare, était un moment de rassemblement et de gratitude pour les dons de la chasse et du bétail.

Adulte : 45 / personne

*le prix inclus la pitance du troubadour



Au menu 

Potage à la courge musquée

Avec miche de pain et beurre aux pommes maison.

Oeufs bénédicines du maraîcher

Option du gros verrat : avec une portion de porc effiloché. + 5 / pers.

Grosse couenne de porc

Option du nord : caramélisée au sirop d'érable. + 2 / pers.

Boudin maison

Bien relevé, comme l'aime l'aubergiste. Servi avec une tombée de pommes au cidre.

-OU-

Manchons de canard confits

Confit dans le gras de canard et servi avec une sauce aux herbes et au miel.

Cassoulet à la saucisse de sanglier confite

Inventé lors de la guerre de 100 ans, le cassoulet saura remplir la panse des plus affamés.

Poêlée de pommes de terre frites et brochette de légumes de saison

Option paysanne : métamorphosez-la en confit de racine avec fromage en grains et sauce hollandaise. + 7 / pers.

Croustade aux pommes d'antan

Option de la caverne à sucre : servi avec sauce à l'érable + 2 / pers.

Pour les gloutons

Sirop d'érable pur (1 oz)	2
Beurre aux pommes maison (2 oz)	3
Beurre au miel (2 oz)	4
Beignets de petite pétaque à la cannelle (3)	7
Bol de cassoulet à la saucisse de sanglier	10
Portion supplémentaire	10
Couenne de porc, boudin à la figue ou manchons de canard (3).	
 Miche de pain et ses garnitures	16
Avec beurre au miel, cretons de sanglier et confiture maison.	



L'auberge
ou
Dragon Rouge



REPAIRE DE BONS VIVANTS

RÉSERVATIONS

aubergedudragonrouge@oyez.ca

514 858-5711 ext. 221 | oyez.ca

Feste des récoltes

Pour les marmots **Enfant** (petits de 4 à 11 ans) : 30 / personne

Au Moyen Âge, les enfants étaient souvent engagés dès leur plus jeune âge pour les tâches agricoles, contribuant activement aux travaux des champs et aux responsabilités familiales.

Soupe à la courge musquée

Oeufs brouillés

Grosse couenne de porc

Manchons de canard confits ou boudin maison

Cassoulet à la saucisse de sanglier confite

Pommes de terre frites

Croustade aux pommes



L'Oeuf de Dragon



Le dragon atteint sa maturité sexuelle vers 125 ans. La femelle, seulement fertile une fois tous les 13 ans, peut cependant pondre plusieurs dizaines d'oeufs.

L'aubergiste, dans un élan de gourmandise légendaire, s'est faufilé en douce dans l'ancre de la bête afin de lui dérober une partie de sa progéniture.

Ajoutez un oeuf de dragon : 100

Peut nourrir jusqu'à 10 personnes.

Chaque œuf de dragon pèse en moyenne 1,5 kg et équivaut environ à deux douzaines d'œufs de poule. Armé d'un marteau, vous aurez la responsabilité d'ouvrir vous-même votre œuf. Pouvant nourrir jusqu'à 8 à 10 personnes, vous pourrez le déguster en omelette garnie de légumes de saison et rapporter la coquille à la maison en guise de souvenir.

