

Casse-dalle de Saint Nicolas

Bombance et réjouissance !

Saint Nicolas, évêque de Myre, était une figure marquante de la piété médiévale, vénéré comme protecteur des enfants et des marins.

Selon la légende, il accomplit un miracle en sauvant trois jeunes garçons d'un sort funeste. Sa fête, célébrée le 6 décembre, marquait un moment de réjouissance, avec des présents offerts aux enfants.

Cette édition du casse-dalle vous est présentée par l'aubergiste en son honneur.

Adulte: 50 Enfant: 30 *le prix inclus l'animation du troubadour



Au menu AU MENU

Rillettes de canard aux canneberges, beurre au miel et confiture maison

 Option de la bête noire: ajoutez un creton de sanglier maison. + 10 / portion

Oeufs bénédicte au porc effiloché du gros verrat

 Option du cochonnet: avec une portion de couenne de porc. + 10 / portion

 Option de la caverne: avec une portion de couenne de porc caramélisée au sirop d'érable. + 12 / portion

Saucisses de sanglier confites

Longuement mijotées dans du gras de canard.

Ragoût de polpettes de sanglier

 Option du grand veneur: ajoutez notre mythique jarret de sanglier confit. + 40 / portion

Tourte de gibier

Canard et sanglier cuits en pâte feuilletée, la tourte de gibier a la faveur du maître queux.

Poêlée de pommes de terre frites

 Option paysanne: métamorphosez le tout en confit de racine déjeuner avec sauce hollandaise. + 5 / portion

Flan de brignon

Décadent flan de pain servi avec un crémage des "festes" au rhum épicé Morbleu.



Pour les gloutons

Confiture maison	2
Sirop d'érable	2
Beurre au miel	3
Sauce hollandaise	4
Bol de petites pétaques sucrées	6 ⁵⁰
Bol de saxonnes épicées	6 ⁵⁰
Crêpes "de la mort" au chocolat	8
Saucisse de sanglier confite	12

L'auberge
ou
DRAGON ROUGE



REPAIRE DE BONS VIVANTS

RÉSERVATIONS

aubergedudragonrouge@oyez.ca

514 858-5711 ext. 221 | oyez.ca

Casse-dalle de Saint Nicolas

Pour les marmots (petits de 4 à 11 ans)

*L'or, l'encens et la myrrhe ne valent rien pour l'enfant qui a faim...
Heureusement l'aubergiste s'occupe de tout!*

Rillettes de canard, beurre au miel et confiture maison

Oeufs brouillés

Saucisse de sanglier confite au gras de canard

Ragoût de polpettes de sanglier

Tourte de gibier

Pommes de terre frites

Flan de brignon



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'œufs. 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.

L'Oeuf de Dragon à partager: 100

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 12 personnes, vous pourrez le déguster en omelette garnie de légumes de saison et rapporter la coquille à la maison en souvenir.