



La fête des  
vendanges  
MAGOG • ORFORD 17<sup>e</sup>



DOMAINE DU  
**RIDGE**  
VIGNOBLE

## Table d'hôte Vendanges

Foie gras de canard cuit au torchon,  
compote de cerises de terre et croûton de pain d'épices

*Vin d'accompagnement : Saint-Martin, vin blanc fortifié*

Gravlax de truite des Bobines,  
crème à l'aneth, concombres marinés aux agrumes

*Vin d'accompagnement : Vent d'ouest, vin blanc*

Épaule de lapin de Stanstead confite,  
laquée à la gelée de lavande et purée de panais à l'ail grillé

*Vin d'accompagnement : Champs de Florence, vin rosé*

Pièce de bœuf V.S.C. farcie à la champinade,  
réduction de fond de veau et vin rouge à l'échalote,  
servie avec gratin de pomme de terre et légumes de saison

*Vin d'accompagnement : Clos du Maréchal, vin rouge*

Tarte tatin aux pommes, glace à la vanille maison,  
coulis aux fruits des champs

*Vin d'accompagnement : Bise d'automne, vendanges tardives*

75 \$/pers. Vin inclus – Taxes et service en sus