



La fête des vendanges
MAGOG • ORFORD 17^e



CARONE
VIGNOBLE

Table d'hôte Vendanges **Menu dégustations**

Crudo di salmone al grana e rucola

Sashimi de saumon frais, copeaux de parmesan et roquette
Fresh Sashimi salmon, shavings of parmesan and rucola

Vin d'accompagnement : Envie de Pink 2007 (rosé)

Ravioli d'Antra e fegato d'oca in cagnone

Ravioli maison farci au canard, foie gras, sauce au beurre et à la sauge
Home made ravioli stuffed with duck, goose liver, butter and sage sauce

Vin d'accompagnement : Verità 2007

Lombatina di maiale organico del Charlevoix al blu dei Monaci

Longe de porc biologique de Charlevoix, fromage bleu de l'Abbaye St-Benoît
Organic pork loin from Charlevoix, blue cheese from l'Abbaye St. Benoit
-servis avec légumes frais/served with fresh vegetables

Vin d'accompagnement : Venice (Pinot Noir) 2008

Soffiato al cioccolato e sciroppo di lacero

Soufflé au chocolat au sirop d'érable
Chocolate soufflé with maple syrup

Vin d'accompagnement : Bin 33, 2008

Buon Appetito !

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