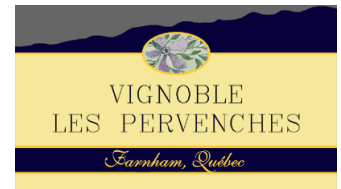




La fête des vendanges
MAGOG - ORFORD 17°

MANOIR  HOVEY



Menu Table d'hôte Vendanges

Pétoncles poêlés, purée de courge, cueillette biologique de notre jardin
Seared scallops, puréed butternut squash, "organic vegetables and greens" from our garden

Vin d'accompagnement : Chardonnay Seyval, vin blanc
Wine : Chardonnay Seyval, white wine

Pavé de flétan de l'Atlantique, risotto au parmesan, glace de viande
Fillet of Atlantic halibut, parmesan risotto, veal glaze

Vin d'accompagnement : Nature, vin rouge
Wine : Nature, red wine

Château Briand d'émeu, légumes racines glacés
Châteaubriand of emu, glazed root vegetables

Vin d'accompagnement : Cuvée MontMollin, vin rouge
Wine : Cuvée MontMollin, red wine

Chutney de fruits, mousse de fromage bleu Ermite
Apple and grape chutney, Ermite blue cheese foam

Vin d'accompagnement : Bu Bulles, méthode champenoise
Wine : Bu Bulles, Champagne method

Dessert

Le caprice d'automne chocolaté
Autumn's chocolate whimsy

Vin d'accompagnement : Bu Bulles, méthode champenoise
Wine : Bu Bulles, Champagne method

125 \$ par personne, vin inclus – Taxes et service en sus
\$ 125 per person, wine included – Taxes and service not included