



La fête des
vendanges
MAGG·ORFORD 17^e



Table d'hôte Vendanges

Truite fraîche des Bobines poêlée aux épices de Crousset sur salade de DeliPousse,
maïs rôti et mousse à l'estragon

Vin d'accompagnement : Alizés, vin rosé

Ravioli ouvert au lapin de Stanstead braisé lentement dans le vin rouge sirocco,
pleurottes des Champs-Mignons et pesto de roquette

Vin d'accompagnement : Sirocco, vin rouge

Tartelette aux pommes du verger le Gros Pierre et torchon de foie gras du Duc de Montrichard,
réduction à la lavande de Bleu Lavande

Vin d'accompagnement : La Niña, mistelle blanche

Granité au miel de la Miellerie Lune de miel

Filet mignon de bœuf AAA sur galette de risotto et glace de veau au balsamique vieilli

Vin d'accompagnement : Chinook, vin rouge

Brownies au chocolat noir de Chocolats Vanden Eynden, mousse au chocolat blanc et ganache à la
mistelle rouge El Niño.

Ou

Fromages de La Station et de L'Abbaye St-Benoit.

Vin d'accompagnement : El Niño, mistelle rouge

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