



La fête des vendanges
MAGOG - ORFORD 17°



Table d'hôte Vendanges

Les grands Soirs

La luxure

Blinis à la citrouille, huîtres frites, caviar, crème fraîche à la muscade et ciboulette.
Vin d'accompagnement : Sélection des Mousquetaires, méthode champenoise

L'envie

Pavé de truite locale gravlax, vichyssoise de céleri boule, « air » de pamplemousse et aneth fraîche.
Vin d'accompagnement : Le Cep d'Argent, vin blanc

La paresse

Risotto classique, salade tiède de pleurotes exotiques, pommes vertes et feuilles de choux de Bruxelles à l'huile truffée.
Vin d'accompagnement : Réserve des Chevaliers, vin rouge

La colère

Pièce de bœuf V.S.C. marinée à l'échalote, purée d'oignons jaunes, yaourt aux oignons caramélisés et cornichon d'oignons rouges.
Vin d'accompagnement : Réserve des Chevaliers, vin rouge

L'orgueil

Croustade au bleu bénédictin et raisins, flocons de quinoa et épinards au vinaigre minus 8.
Vin d'accompagnement : Mistral, mistelle blanche, type Pineau des Charentes

La gourmandise

Pot de crème au chocolat de plantation Oropuce, confiture de fraises, crémeux au beurre d'arachide et éclats de caramel au chocolat.
Vin d'accompagnement : L'Archer, vin fortifié rouge, type Porto

Ou bedon

L'avarice

Tarte au pommes extrême, glace à la vanille et « crumble » au foie gras et épices douces.
Vin d'accompagnement : Vin de glace

Faites votre choix !

3 choix : 48 \$ 4 choix : 61 \$ 5 choix : 75 \$ 6 choix : 90 \$

Prix par personne – Vins inclus – Taxes et service en sus