



La fête des vendanges
MAGOG • ORFORD 17^e

Auberge Ste-Catherine de Hatley

Table d'hôte Vendanges

(inclus : Hors-d'œuvres, entrée, plat principal, dessert, café-thé)

Hors-d'œuvres

Vin d'accompagnement : La Baie Rosée

Entrées

Terrine de gibiers, mesclun de salade, vinaigrette au parfum Bleu Lavande

Mousseline de légumes au fromage et son aspic à la gelée de concombres

Tartare au saumon fumé au piment d'Espelette et Rose des Champs

Escargots, beurre d'agrumes et sucre d'érable aux aromates Bleu Lavande

Vin d'accompagnement : Le Roc Noir 2007, vin rouge/Le Crin Blanc 2007, vin blanc

Pause gourmande

Potage du Chef en shooter et tartare de légumes

Plats principaux

L'élégance de la cuisine d'oie confite aux épices de Crousset

et fleur d'ail du Petit Mas, sauce aux poires et aromates de Bleu Lavande

Pavotin de bar du Chili et croquant de baies de Berberie, brunoise de poivrons doux

Bavette de wapiti, sauce à la tartinade mûre-poires Nany's sur purée de pommes de terre et fromage Oka

Vin d'accompagnement : La Légende 2007, vin blanc/Pont Rouge 2007, vin rouge

Assiette de fromages

Assiette de fromages, accompagnée de son confit d'oignons au porto Nany's (ajoutez 5 \$)

Vin d'accompagnement : Le Fitch 1792

Dessert

Vin d'accompagnement : Le Frontalier

Thé- café

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

Nous vous souhaitons une agréable soirée! Au plaisir de vous revoir!