



La fête des  
vendanges  
MAGOG - ORFORD



Auberge Ste-Catherine de Hatley



## Table d'hôte Vendanges

**Table d'hôte à 45.00 \$ par pers.** (inclus : Hors-d'œuvres, entrée, plat principal, dessert, café-thé)  
**80.00 \$ incluant les vins d'accompagnement**

### Hors-d'œuvres

Vin d'accompagnement : **La Magie Estivale 2010, vin rosé**

### Entrées

Terrine de gibiers aux fruits, mesclun de salade, vinaigrette à la tartinade Nany's	inclus
Guacamole et tartare de saumon fumé aux agrumes	inclus
Escargots et moules fumées, beurre au sucre d'érable et Bleu Lavande	inclus
Le mille et une feuilles de camembert de la fromagerie La Germaine	inclus
Escalope de foie gras poêlé et pommes verte confit à l'apéritif de Cassis du Domaine Ives Hill accompagné de sa frasque au chocolat noir Tanzanie	12.00 \$

Vin d'accompagnement : **L'Enjol'heur 2010, vin blanc**

### Pause gourmande

Granité aux fruits des champs **ou** Potage du Chef en shooter et tartare de légumes

### Plats principaux

Râble de lapin farci au sanglier et canneberges, sauce violette au moût de raisin	45.00 \$
Saumon en croûte de fenouil, crevettes en dés au fondant à l'érable accompagnée De son riz sauvage et sa sauce chocolat blanc	45.00 \$
Filet mignon AAA, sauce au porto, gingembre et champignons sauvages, accompagnée d'une purée de rattes à l'ail confit	45.00 \$
Escalope de foie gras déglacé à l'Arrière-saison, Vignoble Aux Pieds des Noyers (suppl.)	8.00 \$

Vin d'accompagnements : **L'Incrédule 2010, vin rouge**

### Assiette de fromages

Assiette de fromage (3) accompagné d'un verre de vin de l'Archer (Cep d'Argent) 9.00 \$

### Dessert

Gâteau au chocolat et mousse au chocolat de Tanzanie / Clafoutis aux fruits de saison inclus  
Gâteau au fromage du jour

Vin d'accompagnement : **L'Arrière-saison, vin fortifié**

**Thé- café**

**Nous vous souhaitons une agréable soirée !**