



La fête des  
vendanges  
MAGOG • ORFORD



DOMAINE DU  
**RIDGE**  
VIGNOBLE

## Table d'hôte Vendanges - Menu dégustation

<b><i>Salmone della casa</i></b>	<b>10,00</b>
Gravlax de saumon maison mariné (Home made cured salmon gravlax)	
Vin d'accompagnement/Wine : Cuvée Du Fouloir-blanc *****	
<b><i>Gnocchi al burro e Parmigiano</i></b>	<b>12,00</b>
Gnocchis maison sauce de beurre et parmesan (Home-made gnocchi, in a butter and parmigiano sauce)	
Vin d'accompagnement/Wine : Champs de Florence-rosé *****	
<b><i>Petto di Anatra alle occiococche</i></b>	<b>19,00</b>
Magret de canard sauce aux canneberges (Breast of duck, cranberry sauce)	
Vins d'accompagnement/Wine : Clos du Maréchal *****	
<b><i>Cosciotto di agnello alle erbe fini</i></b>	<b>21,00</b>
Gigot d'agneau aux fines herbes (Leg of lamb with fine herbs)	
Vin d'accompagnement/Wine : Clos du Maréchal *****	
<b><i>Filettino di Bisonte e blu dei Monaci</i></b>	<b>28,00</b>
(Filet de bison, fromage bleu de L'Abbaye de Saint Benoît) (Bison tenderloin, blue cheese from L'Abbaye St.Benoît)	
Vin d'accompagnement/Wine : Clos du Maréchal *****	
<b><i>Soffiato al cioccolato</i></b>	<b>8,00</b>
Soufflé au chocolat (Chocolate soufflé)	
Vin d'accompagnement/Wine : Saint-Martin-vin dessert *****	

***Buon Appetito !***