



La fête des
vendanges
MAGOG • ORFORD



Table d'hôte Vendanges - Menu dégustation
5 services, accord mets et vins

Crème brûlée au foie gras de canard, pomme caramélisée
ou
Crème brûlée à l'ail confit, pomme caramélisée

Bulles d'automne, cidre mousseux



Pavé de flétan poêlé, purée de légume racine, vinaigrette aux agrumes
ou
Épaule de lapin confite, purée de légume racine, vinaigrette aux agrumes

Seyval, vin blanc



Le trou normand : Granité de melon d'eau
Poiré de glace



Carré de sanglier rôti, gratin de pomme de terre et légumes de saison
ou
Gigot de chèvre braisé, gratin de pomme de terre et légumes de saison

La Tourelle, vin rouge



Marquise au chocolat et glace au fromage de chèvre, coulis aux petits fruits des champs
Effehl, vin fortifié

Café, thé ou infusion

75\$

Vins inclus, taxes et service en sus.