



SAQ
présente

La fête des
vendanges
MAGOG • ORFORD 48



Table d'hôte Vendanges

Cocktail de bienvenue

Truite de la ferme Atkins (Bas-du-fleuve) en trois façons : marinée, en croûte d'épices et fumée, cidre de glace, romarin et gelée de pommes

ou

Poitrine de caille grillée (Cap St-Ignace) à la parmentière et fromage St-Benoît, purée de poire

Vin d'accompagnement : Levante blanc

Suprême de pintade (Cap St-Ignace) rôtie, farcie aux pleurotes et marrons, sauce à la moutarde de Meaux et choux braisé à la pancetta avec légumes racines

ou

Médaille de wapiti du Québec, Porto café et chocolat noir, foie gras fondant, purée de courge et légumes du jardin

Vin d'accompagnement : Tinello (rouge)

Mille-feuille de pain d'épice aux pêches et à la mousse de mascarpone

Vin d'accompagnement : Vin de Glace Frontenac Gris

Café, thé ou tisane

60 \$ par personne, vins inclus
Taxes et service en sus