



La fête des
vendanges
MAGOG • ORFORD

La table du chef



Table d'hôte Vendanges

Ceviche de pétoncles à la lime,
émulsion de pamplemousse menthe ciboulette
William Blanc 2010

*P*apillote de caille de Bellechasse au confit de canard,
jus de cuisson au laurier
William Rouge 2009

*F*ilet de porc Nagano rôti, "rib" braisé longuement et
jus de veau au cassis et poivre à queue
Phénix Rouge 2009

*F*oie gras de canard poêlé, compotée d'abricots secs
et pain d'épices caramélisé
Monde Vin de Glace 2009

*T*arte fine aux pommes du verger CR et Riopelle fondant

100 \$ par personne
Vins inclus
Taxes et service en sus