



La fête des
vendanges
MAGOG • ORFORD



Table d'hôte Vendanges Menu kilomètre 0

Le 1^{er} pas

Bloc de cochonnerie

Purée de cornichon, échalotes « ring », crème de boudin noir.....pis d'la broue.

Orpailleur brut

Le 2^e pas

Miniature de légumes à « Laurier »

Huile de tournesol, babeurre, chèvre frais, gel de raisin, tournesol.

L'Orpailleur blanc

Le 3^e pas

Pièce de bœuf Kobe « made in Québec »

Rôtie, condiments Bourguignon, os à moelle, p.d.t., persil plat.

Orpailleur rouge

Un autre...

Fromage « kwik kwik » maison

Blinis sarrasin, compotée de tomates, gel de piment.

Cuvée Natashquan

La fin

Moelleux aux pommes du « gros Pierre »

Glace au miel, carminée, « air » de glace, sucre d'orge.

L'Orpailleur « Cuvée spécial »

3 choix 40\$.....avec vins 70\$

4 choix 50\$.....avec vins 85\$

5 choix 60\$.....avec vins 90\$