



présente

La fête des  
vendanges  
MAGOG • ORFORD 48



## Table d'hôte Vendanges

Rouleau de homard, concombre, menthe, basilic et  
pousse de la ferme Beaulieu en feuille de riz,  
vinaigrette lime épicée.

*Servi avec Le Bauge classique 14\$*

\*

Escargots avec une purée de pleurotes de Champs-Mignons  
et mousse d'asperges en pate phyllo et beurre d'ail.

*Servi avec Le Solitaire 15\$*

\*

Cuisse de lapin de Stanstead confite servie avec notre version  
de *sauce parsemée*, de riz sauvage et salade d'haricots.

*Servi avec La Brise 15\$*

\*

Filet mignon de bœuf sur os grillé à la perfection, légumes du potager,  
pommes de terre du moment et sauce *les Patriarches* et moelle.

*Servi avec Les Patriarches 41\$*

\*

Poulet du Pont couvert au four farci aux framboises et fromage  
bleu St-Benoit servi sur une salade fraîche de fruits et légumes  
du potager, vinaigrette aux framboises.

*Servi avec Le Solitaire 32\$*

\*

Pouding de chocolat noir servi avec baies fraîches du Québec.

*Servi avec La Flambée 9\$*

\*

Tarte d'abricots et sirop d'érable de sucre d'or servi chaude avec  
baies fraîches du Québec.

*Servi avec Novembre 9\$*

Disponible à la carte – taxes, pourboire en sus  
vins inclus

m é c h a n t   s t e a k

G R I L L A D E S