



La fête des  
vendanges  
MAGOG • ORFORD



## Table d'hôte Vendanges

Trilogie de mises en bouche

Caviar de hareng fumé, blinis de courge bio, cromesquis huître au confit de pamplemousse, tartare de truite  
Des Bobines à l'huile de truffe

Vin d'accompagnement : CRÉPUSCULE 2007, vin rosé

\*\*\*

Rillettes de maquereau fumé maison, pêché dans le Golf St-Laurent, crémeux de choux-fleur, croustillant au  
Bahara, «air» de ciboulette

Vin d'accompagnement : La BRISE DES BOIS 2008, vin blanc sec

\*\*\*

Ravioli de champignon Shiitake biologique de La Ferme Des Champs Mignons, jus court de veau, pousses  
de roquettes assaisonnées à l'huile de truffe

Vin d'accompagnement : ZÉPHIR 2007, vin rouge

\*\*\*

Macaron de foie gras au torchon, compote de pomme  
du Verger Gros Pierre au vin LA BRISE DES CHAMPS

Vin d'accompagnement : LA BRISE DES CHAMPS 2009, vin blanc demi-sec

\*\*\*

Carré de marcassin D'élevage naturel de Mme Bélisle, purée d'oignon doux, légumes biologiques des  
Jardins de L'Arpenteuse, jus de veau aux lardons de sanglier fumé

Vin d'accompagnement : ZÉPHYROS 2007, vin rouge

\*\*\*

La planche de fromages Des Cantons 3 variétés

Vin d'accompagnement : SIROCCO, vin rouge fortifié et aromatisé à l'érable

ou

Trilogie de pommes, nougatine de pistache, glace au « butterscotch »

L'expérience Plaisir Gourmand, saveurs, fraîcheur, originalité. Le menu Dégustation 6  
services est offert à 100\$/pers. Vins inclus – taxe et service en sus