



La fête des
vendanges
MAGOG • ORFORD 17^e

La table du chef



Table d'hôte Vendanges

Carpaccio de truite des Bobines frais et mariné

Réserve Blanc de St-Jacques 2008

Cuisseau de dindonneau de la ferme Avibross confit,

bouillon de canard au miso de North-Hatley

Sélection de St-Jacques 2008

Magret de canard Ducs de Montrichard rôti,

jus de cuisson à la truffe

Réserve de St-Jacques 2008

Foie gras de canard poêlé, pommes caramélisées du

verger familial CR

Vin de Glace Blanc de St-Jacques 2008

Mousse de chocolat noir parfumée au thé noir

100 \$/pers. Vins inclus - Taxes et service en sus