CROISIÈRES GOURMANDES
SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG

Escapades Memphrémagog | UNE EXPÉRIENCE PAL+

MENU 2021
SOUPER

Choix d'entrée

Carpaccio de bœuf, champignons marinés, purée de petits pois et concombre, copeaux de parmesan, roquette

—

Betteraves deux couleurs cuites en papillote, gratinées au fromage bleu Ermite, émulsion au jus de cuisson, noix grillées

—

Étagé de truite des Bobines fumée et pommes vertes, fromage de chèvre crémeux, aneth, roquette

Choix de plat principal

Cuisse de canard du Lac Brome confite, purée de maïs, sauce au miel et café, légumes du moment, oignons marinés

—

Pavé de saumon du Nouveau-Brunswick grillé, orge perlé au citron et carottes, légumes du moment, oignons marinés, champignons frais, laque à la sauce soya et sirop d'érable

—

Joue de bœuf braisée, purée de pomme de terre au cheddar, légumes du moment, sauce au jus de cuisson, noix grillées, poudre de chorizo

—

Pain plat, légumes du moment grillés, chutney épicé aux tomates, œuf cuit dur, fromage de chèvre, noix grillées, huile de paprika, salade de roquette

—

Cake de polenta au basilic, poêlée de légumes du moment, vinaigrette à l'ail confit, noix grillées, salade de roquette

Choix de dessert

Crème onctueuse au citron, sur fond de sablé breton et crème d'amande

—

Gâteau au fromage aromatisé à l'érable, coulis de petits fruits

▶ Servi avec café régulier, thé ou tisane

MENU ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Entrée

Bâtonnets de fromage, salsa, crudités

Plat principal

Macaroni au fromage et bacon*

Dessert

Mousse au chocolat

*Version végétalienne et/ou sans gluten disponible sur demande.

LÉGENDE

Sans lactose
Végétarien
Sans gluten
Végétalien

Vous devez nous transmettre le choix de repas pour chaque passager de votre table au maximum **7 jours avant** votre sortie. Si nous ne recevons pas vos choix, les plats servis seront au choix de notre chef.