

CROISIÈRES

GOURMANDES

★ SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG ★

Escapades
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

MENU 2023

LEVER L'ANCRE

Choix d'entrée

Bol de smoothie à la camerise, banane, fruits frais, supergrains



Assiette de cretons et fromage Mont Saint-Benoît de l'Abbaye, servis avec raisins et croûtons



Salade de kale, carottes, radis, chou rouge betteraves, concombres, feta, quinoa, graines de tournesol, vinaigrette aux agrumes



Choix de plat principal

Canard confit du Lac Brome, fromage en grains frais Coaticook, pommes de terre gelots, sauce brune maison, mayonnaise au romarin et à l'ail, oignons verts



Croque-monsieur de viande fumée, pain de seigle marbré, fromage Raclette de Compton au poivre rose, moutarde de Dijon, rémoulade de céleri-rave, pommes de terre gelots rôties



Truite des Bobines fumée à chaud, muffin anglais, champignons locaux et épinards sautés au beurre noisette, œuf mollet, sauce hollandaise



Bol Buddha de patates douces rôties, pois chiches sautés aux épices méditerranéennes, broccolis, oignons rouges, kale frit, vinaigrette au tahini et à l'érable



Choix de dessert

Tartelette au chocolat et caramel, confiture de cerise noire



Cake au citron et graines de pavot, coulis de framboise



Mousse aux fruits des champs sur une base de biscuit au beurre



► Servi avec café régulier, thé ou tisane

MENU ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Entrée

Bâtonnets de fromage, crudités et trempette



Plat principal

Tortellinis au fromage, sauce rosée



Dessert

Brownie, coulis de caramel, petits fruits

LÉGENDE

Sans lactose

Végétarien

Végétalien

Sans gluten

Option sans gluten disponible

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.