

CROISIÈRES

GOURMANDES

★ SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG ★

Escapades
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

MENU 2023 PRENDRE LE LARGE

Choix d'entrée

Terrine étagée de wapiti et de mousse de pintade, croûtons à l'huile d'olive, confit d'oignons rouges, salade de roquette



Tartare de thon et mangue à l'asiatique, sauce Wafu maison, croûtons



Salade de kale, framboises et canneberges, vinaigrette à l'érable et balsamique, servie avec croûton au canard effiloché du Lac Brome et fromage La Brise des Vignerons fondant



Choix de plat principal

Bavette de bœuf aux épices à steak Crousset, purée de pommes de terre et petits pois verts, légumes de saison, sauce au jus crémeuse à l'estragon



Pavé de saumon grillé aux fines herbes et citron, salade de nouilles soba aux légumes asiatiques et au sésame, wakamé, nouilles croustillantes



Suprême de poitrine de pintade rôtie, servie avec risotto aux champignons, huile aux herbes et tuile de parmesan



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.