

# CROISIÈRES

## GOURMANDES

★ SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG ★

Escapades  
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

## MENU 2024

# PRENDRE LE LARGE

### Choix d'entrée

Carpaccio de saumon fumé, daïkon, concombres marinés, fromage feta, pistou à l'aneth



Salade de betteraves, miel, noix, graines de tournesol, croûton de chèvre chaud



Sauté d'escargots et pétoncles, crème de persil et ail noir, huile aux herbes, champignons Pioppino, croustille de pancetta, oignons frits



### Choix de plat principal

Pavé de saumon poêlé à l'érable et au gingembre, asperges, broccolinis, julienne de carottes, salsa de raisins à la coriandre



Poitrine de poulet manchonnée farcie au fromage à la crème et épinards, sauce forestière, légumes de saison, gratin dauphinois



Bœuf braisé, légumes racines rôtis, pousses de saison, sauce chimichurri rouge, fond de veau



Sauté de tempeh frit style Général Tao, riz basmati, légumes de saison



### Choix de dessert

Mousse caramel au beurre salé, purée de courge Butternut au gingembre, fruits frais



Cake au chocolat-noisette, confiture de mûre, fruits frais



Gâteau au fromage à la vanille, coulis de cerise noire, fruits frais



► 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

Gaufre farcie au chocolat belge, coulis de fraise, fruits frais

### 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.