

# CROISIÈRES

## GOURMANDES

SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG

Escapades  
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

## MENU 2024

# LEVER L'ANCRE

### Choix d'entrée

Salade de tomates, fraises et fromage feta, quinoa soufflé, vinaigrette au basilic



Panna cotta au yogourt et au lait de coco, ananas frais et en compote, granola



Tartelette aux oignons caramélisés et aux pommes, fromage au lait de brebis Madelaine, graines de tournesol, amandes effilées, réduction de balsamique, roquette



### Choix de plat principal

Gaufre au canard du Lac Brome effiloché aux herbes, œuf mollet, asperges, sauce hollandaise, crème sure à la ciboulette

Filet de truite des Bobines, quinoa au citron confit et aux herbes, sauce vierge aux tomates et à l'argousier, purée d'olives noires, câpres frites



Pain plat à l'agneau du Québec, courge rôtie, fromage feta, noix de pin, oignons rouges, roquette, épices dukkah, sauce au yogourt

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, 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.

# 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, 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.



### J'AI UN PETIT CREUX

<b>Croustilles maison</b> (nature ou barbecue)	5
<b>Sorbet « LeCornet »</b> (citron ou framboise)	5
<b>Mélange d'olives marinées</b>	8

### À PARTAGER

<b>Gros bretzel</b>	8
servi avec sauce à la moutarde maison	
<b>Mini pogos « Le Gars du Lac »</b> (3)	12
Le régulier - ketchup maison à la truffe	
L'épicé - mayonnaise à la bière et érable	
L'érable - mayonnaise à la moutarde au miel	
Saucisse végétane disponible - mayonnaise végétane au pesto	
<b>Nachos garnis (fromage, oignons, olives noires, poivrons)</b>	20
servis avec salsa et crème sure	
<b>Extra :</b> guacamole + 5	
<b>Cornichons frits</b> (5)	10
servis avec mayonnaise épicée	
<b>Assiette des Cantons</b>	17
Assiette de 3 fromages locaux (Fontina de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac, Brie paysan du Presbytère, Zachary Cloutier de La Nouvelle France)	
servis avec croûtons et raisins	
<b>Assiette Grand Cru</b>	30
Assiette de produits locaux : 2 charcuteries de Scotstown (Rosette Alfred et Victoria doux), 3 fromages (Fontina de l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac, Brie paysan du Presbytère, Zachary Cloutier de La Nouvelle France), une rilette de canard du Lac Brome, une tartinade de truite des Bobines fumée, une terrine étagée de wapiti et de mousse de pintade, servis avec olives, mini cornichons, raisins, amandes, abricots et croûtons	

Taxes en sus. Frais de service en sus, ajoutés automatiquement à votre facture.