

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

Brownie au chocolat, 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

Brownie au chocolat, 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

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

À PARTAGER

Gros bretzel	8
servi avec sauce à la moutarde maison	
Mini pogos « Le Gars du Lac » (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	
Nachos garnis (fromage, oignons, olives noires, poivrons)	20
servis avec salsa et crème sure	
Extra : guacamole + 5	
Cornichons frits (5)	10
servis avec mayonnaise épicée	
Assiette des Cantons	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	
Assiette Grand Cru	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.