

CROISIÈRES

GOURMANDES

★ SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG ★

Escapades
Memphrémagog

UNE EXPÉRIENCE PAL+

MENU 2025 LEVER L'ANCRE

Choix d'entrée

Bol de smoothie à la mangue, ananas, banane, lait de coco, noix de coco rôtie, graines de citrouille, de sésame et de chia, coulis de framboise



Salade de raisins verts, concombre anglais, céleri, poivrons rouges, oignons rouges, roquette, persil, fromage de chèvre, vinaigrette au citron



Scone au bacon, cheddar et ciboulette, crème sure aux herbes



Choix de plat principal

Duo de saumons (effiloché de saumon cuit au four et saumon fumé à froid), muffin anglais grillé, œuf mollet, oignons rouges, fromage à la crème, sauce hollandaise, câpres



Veau *alla parmigiana* (escalope fine panée, sauce tomate, mozzarella gratinée), riz au jasmin parfumé au citron, salade de roquette

Parmentier de canard, purée de courge et patate douce, tombée d'épinards et champignons, tomates confites, asperges, demi-glace à l'érable et balsamique



Étagé de légumes grillés (courgettes, aubergines, oignons rouges, tomates, choux-fleurs rôtis et champignons crinière de lion), mélange de graines de citrouille, lin et tournesol, sauce tomate, mozzarella fraîche



Choix de dessert

Crème brûlée, confiture de bleuets et lavande



Mi-cuit au chocolat, confiture aux cerises noires, fruits frais



Mini gâteau Bundt au citron, coulis de framboises, fruits frais



► Servi avec café régulier, thé ou tisane

MENU ENFANTS (12 ANS ET MOINS)

Entrée

Bâtonnets de fromage frits, crudités, trempette



Plat principal

Poitrine de poulet, sauce BBQ maison, purée de patate douce, légumes de saison



Dessert

Brownie au chocolat, coulis de caramel



LÉGENDE



Sans lactose



Option sans lactose disponible



Sans gluten



Option sans gluten disponible



Végétarien



Option végétarienne disponible



Végétalien



Option végétaliene 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.

Notre chef travaille avec de nombreux producteurs locaux, dont les produits sont mis en valeur sur nos menus. Rendez-vous sur notre site web pour en savoir davantage.