



CROISIÈRES

GOURMANDES

SUR LE LAC MEMPHRÉMAGOG



Escapades
Memphrémagog


UNE EXPÉRIENCE PAL+



MENU 2025

PRENDRE LE LARGE


Choix d'entrée



Dumplings de bœuf wagyu, sauce wafu, salade de carottes, oignons verts et pois mange-tout en julienne, sauce teriyaki, graines de sésame  


Gravlax de saumon à la betterave et au gin, crème sure au raifort, aneth et citron, cornichons de betterave, tuile croquante à la betterave et sésame 




Crevettes papillon aux herbes et citron, fenouil, mandarine, vinaigrette à l'orange épicée  

Choix de plat principal

Saumon farci aux crevettes et au poireau, tombée d'épinards au miel et cari de Madras, chou-fleur mauve, haricots verts, beurre blanc au poivre rose 

Short ribs de bœuf, purée de panais, haricots, oignons frits, sauce à la bière noire locale  

Gnocchis, mélange de champignons, pancetta, fond de veau, copeaux de parmesan, huile aux herbes fraîches 

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

OPTION DELUXE EXTRA 29 \$

Entrée


Pétoncles poêlés, purée de panais et pommes vertes  

Plat principal

Filet mignon rosé, queue de homard grillée, purée de céleri-rave, sauté de champignons, haricots verts, sauce à la truffe  

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 végétalienne 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.