

Notre Menu du Terroir

*Mousse de foie de volaille aux Saveurs des Monts
accompagné d'oignons confits au porto et
confit de carottes et gingembre*

*Mesclun de jeunes pousses de salade,
arrosé de sa vinaigrette aux framboises*

*L'Apprenti Sorcier de la Fromagerie Les Folies Bergères
couronné de noix de Grenoble et de tire d'érable
de la Sucrierie du Domaine de l'Ange-Gardien*

Granité de Croquée Nordique du verger Croque-Pomme

*Médailon de Bison de la Ferme Takwânaw,
pommes de terre grelots aux herbes,
jeunes pousses de carottes caramélisées au miel et
sa tombée de champignons sauvages*

Mousse à l'érable signé Domaine de l'Ange-Gardien

*Coupelle de chocolat Chocomotive et
son vin de fraise Zéphyr du Domaine Mont-Vézeau*

55,25 \$ p.p.