



La fête des  
vendanges  
MAGOG • ORFORD 17<sup>e</sup>



VIGNOBLE  
DE  
LA BAUGE

## Table d'Hôte Vendanges

### Canapés

Sélection de 3 canapés servis selon l'inspiration du moment

Vin d'accompagnement : La Folie du Vigneron (apéritif)

### Mise en bouche

Effiloché de truite des Bobines d'East-Hereford/tartinade de fromage de chèvre de Courval/  
betteraves de nos maraîchers/caramel de framboises

Vin d'accompagnement : Brise, vin rosé

### Entrée

Ballottine de foie gras de canard/compte d'ananas, mangue et litchi/*foam* de vanille/  
croquant aux épices

Vin d'accompagnement : Le Novembre, vin liquoreux

### Plat de résistance

Cuissot de lapin de Stanstead braisé aux pommes et lardons/purée de pommes de terre et céleri-  
rave/  
haricots verts/sauce au thym

Vin d'accompagnement : Le Solitaire, vin blanc

### Dessert

Moelleux au chocolat noir/glace maison aux dattes/*vincotto* au girofle

Vin d'accompagnement : La Flambée, vin rouge (type Porto)

115 \$/pers. Vin inclus – Taxes et service en sus