



MENU DÉGUSTATION

Bisque de homard de la Gaspésie

Gravlax maison, fait de saumon canadien, sauce aux fines herbes fraîches

Salade de gésiers de canard du Québec, aux agrumes

Tacos souples aux lanières de bœuf, sauce peri-peri maison

Salade de patates grelot au bacon artisanal de la charcuterie La Jambonnière

Tataki de bison du Québec, vinaigrette au sésame grillé

45,00\$ par personne

AJOUTS

Foie gras de canard du Gîte des Oies, au torchon, confiture d'argousier
des Baie de l'amour à St-Edmond-de-Grantham

12\$ par personne

Trio de fromages fins de la Fromagerie du Presbytère

5\$ par personne / 30gr
10\$ par personne / 60 gr

Accord mets et vins, informez-vous des possibilités

Frais de déplacement à déterminer selon le nombre de personnes
Frais de déplacement à déterminer pour les événements à l'extérieur de
Drummondville
Taxes en sus

