



CHÉRIBOURG
MAGOG • ORFORD
MENU SOIR
EVENING MENU

Table d'hôte à 42\$/personne

Entrées / Starters

Potage du moment ou salade verte <i>Soup of the day or green salad</i>	7,00 \$
Rouleau de printemps aux crevettes et sauce gingembre <i>Spring roll with shrimps and ginger sauce</i>	9,00 \$
Humus maison aux poivrons grillés et légumes à l'huile de cameline <i>Homemade humus with grilled peppers and vegetables in camelina oil</i>	12,00 \$
Ris de veau à l'huile de truffe et champignons <i>Sweetbread with truffle oil and mushrooms</i>	14,00 \$
Tataki de thon, ananas grillés, yogourt grec à la ciboulette et rayon de miel <i>Tuna tataki, grilled pineapple, Greek yogurt with chives and honeycomb</i> (Supplément table d'hôte +4\$)	16,00 \$
Foie gras torchon au cacao, compote de cerise de terre <i>Foie gras torchon with cocoa, ground cherry compote</i> (Supplément table d'hôte +6\$)	18,00 \$

Taxes non incluses. / Taxes not includes



CHÉRIBOURG
MAGOG • ORFORD
MENU SOIR
EVENING MENU

Plats principaux / Main dishes

Général tao au tofu croustillant, sauce tao maison <i>General tao with crispy tofu, house tao sauce</i>	24,00 \$
Poulet BBQ maison revisité sur rémoulade de céleri rave <i>Homemade BBQ chicken revisited on celeriac remoulade</i>	24,00 \$
Côte de porc grillé, sauce aux lardons <i>Grilled pork chop, bacon sauce</i>	26,00 \$
Pétoncles grillés sur risotto a la betterave et légumes sautés <i>Grilled scallops on beetroot risotto and sautéed vegetables</i>	27,00 \$
Pavé de saumon, sauce vierge aux agrumes <i>Salmon steak, virgin citrus sauce</i>	28,00 \$
Épaule de bœuf, sauce au poivre vert classique <i>Beef shoulder, classic green pepper sauce</i> (Supplément table d'hôte +4\$)	30,00 \$
Carré d'agneau cuit sous vide, sauce au romarin <i>Rack of lamb cooked in a vacuum, rosemary sauce</i> (Supplément table d'hôte +6\$)	35,00 \$

Dessert

Tarte à l'érable et pacane / <i>Maple and pecan pie (crème glacée + 2\$)</i>	7,00 \$
Panacotta vanille et petits fruits / <i>Vanilla and berry panacotta</i>	7,00 \$
Crème brûlée du moment / <i>Chef's crème brûlée</i>	8,00 \$
Gâteau chocolat, émotion choc / <i>Chocolate cake</i>	8,00 \$
Assiette de fromage fins / <i>Plate of fine cheese (table d'hôte + \$6)</i>	14,00 \$