



CHÉRIBOURG
MAGOG • ORFORD
MENU SOIR
EVENING MENU

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\$ / Table d'hôte supplement +\$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\$ / Table d'hôte supplement +\$6)	18,00 \$

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 \$



CHÉRIBOURG
MAGOG • ORFORD
MENU SOIR
EVENING MENU

Côte de porc grillé, sauce aux lardons <i>Grilled pork chop, bacon sauce</i>	26,00 \$
Pétoncles grillés sur Cavatellis, sauce aux fines herbes et légumes sautés <i>Grilled scallops on Cavatellis with herb sauce and sautéed vegetables</i>	27,00 \$
Pavé de saumon, sauce vierge aux agrumes <i>Salmon steak, virgin citrus sauce</i>	28,00 \$
Bavette de bœuf, sauce au poivre vert classique <i>Beef shoulder, classic green pepper sauce</i> (Supplément table d'hôte +4\$ / <i>Table d'hôte supplement +\$4</i>)	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 +8\$ / <i>Table d'hôte supplement +\$8</i>)	35,00 \$

Dessert

Tarte à l'érable et pacane <i>Maple and pecan pie</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</i> (Supplément table d'hôte +6\$ / <i>Table d'hôte supplement +\$6</i>)	14,00 \$

Table d'hôte à 42\$/personnes

Taxes non incluses. / *Taxes not includes*