

# TABBLE CHAMPÊTRE



LE

## LAFRANCE

4 SERVICES | 60 \$

### AMUSE-BOUCHE

Beignet de maïs et relish de pommes et courgette

### ENTRÉE AU CHOIX

#### Flanc confit

Flanc de porclet confit, chou rouge braisé aigre-doux, confiture de pommes et canneberge

#### Tartare

Tartare de bœuf classique avec câpres de boutons de marguerite, moutarde maison au vinaigre de cidre, jaune d'œuf frit et croûtons grillés

#### Ravioli

Raviolis à la courge musquée, beurre noisette à la sauge et aux pommes du Domaine, fromage ricotta

### PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

#### Gnocchi

Gnocchi de pomme de terre, chou de bruxelles, ragoût de canard et champignons au cidre de glace LaFrance, fromage Louis d'Or

#### Porcelet Gaspior

Échine de porclet confite, orgetto, sauce de patate douce, légumes glacés au cidre apéritif Le Tonnelet

#### Morue

Filet de morue mariné, beurre blanc au vermouth de cidre Rouge Gorge, gratin dauphinois, légumes grillés

### DESSERT

Crème brûlée à l'érable du Domaine et création du moment