



Souper des seigneurs - Vendredi 10 juin 2022

Entrée

Vin d'honneur

Accras de morue & tartare de betteraves

Plat principal

Cuisse de canard confite

Saucisse de sanglier

Côte de porc laquée de raifort et sirop d'érable

Les accompagnements

Gratin dauphinois

Haricots amandine

Miche de pain, bannique

Beurre et beurre au miel

Dessert

Beignets aux patates nappés d'une sauce érable et cannelle

Café, thé

NB Repas végétarien sur demande :

Ragoût à la courge musquée au lait de coco et cari, servi avec oignons frits, sauce à la moutarde, cari et miel.