



Menu Hiver 2012

* Vous n'avez qu'à faire un choix pour chacun des services, merci !

Amuse-Bouche

Mini-quiche au canard confit
Baluchon d'épinards aux 3 fromages
Mousse de légumes confit et fleur d'ail

Soupe

Chaudrée de merguez de dinde
Potage de pois à la menthe
Soupe asiatique au porc

Entrée

Médaille de faisan à l'espagnole
Ravioli maison à la perdrix et fleur d'ail, sauce crémeuse au Casimir
Caille aux noix de Grenoble et au porto
Brochette de pintade indonésienne sauce aux arachides

Repas principal

Coq au porc et canneberges

Bavette de wapiti aux xérès et cèpes
Gigot d'agneau gratiné de Diable aux vaches

Granité et entremets

Granité à l'orange et au Blizz
Granité de thé blanc au citron

Fromages

Assiettes des *Fromages de l'Érablière*
Casimir fondu et son accompagnement d'abricots et sirop d'érable
Duo de fromages et ses gelées

Dessert

Crème brûlé au miel et au safran
Paris Brest
Génoise aux dattes et caramel
Moelleux au chocolat épicé et sa crème anglaise à la tonka

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions.

Merci de faire confiance au Domaine les Hauts Bois !

Mélanie et Jean-François Ouellette, propriétaires
146, 2^e Rang de Moreau
Ferme-Neuve (Qc)
J0W 1C0
(819) 587-3483
info@domaineleshautsbois.com