

RM

Roland Michon
Chef Traiteur

Le Passionné

- 94\$ pour deux -



- Médaillons de foie gras au porto et baguette briochée
- Tartare d'esturgeon et de bourgots au bacon de mer à l'aneth
- Mini tulipes de camembert, noix caramélisés au sel de Guérande

- Escabèche de doré et de crevettes nordiques à l'espagnole
Laitue frisée, vinaigrette aux asperges et fenouils flambés au pastis
ou
- Rillettes de lapin aux abricots séchés, canard fumé et échalotes confites
Méli-mélo de roquettes et d'épinards, vinaigrette moutarde et miel à l'estragon

- Crème andalouse aux poivrons rôtis et herbes de Provence
Mousseline d'artichauts aux tomates séchées et muscade

- Granité aux fruits des champs au porto et raisins flambés au brandy

- Duo de joue de bison braisée et sauté de veau au madère
Champignons sauvages à la fleur d'ail, oignons perlés et lardons fumés

Assortiment de légumes du marché

Gratin de pommes de terre Yukon Gold au Mont St Benoit

- Mousse au chocolat noir, oranges confites et gâteau royal
Coulis de framboises au basilic frais et biscotti aux noisettes

819 340 1959

www.chefpourvous.com
info@chefpourvous.com

349, rue principale ouest
Magog (parc des Braves)

Saveurs & Créativité