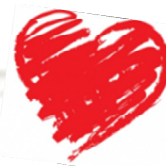


# RM

Roland Michon  
Chef Traiteur

## Le romantique



- 52 \$ pour deux -

---

- Gougères de rilette d'escabèche de truite saumonée à l'espagnole
- Terrine de cerf aux champignons sauvages, vin rouge et poivre vert

-----

- Méli-mélo de jeunes laitues, betteraves épicées et fenouils flambés  
Vinaigrette moutarde de Dijon à l'ancienne parfumée à l'érable et estragon

ou

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

-----

- Duo de filet de porc aux pommes au romarin et de côtes levée bbq  
Jus au porto, oignons caramélisés et canneberges séchées

ou

- Coquelet de Cornouaille confit, quenelles roquette et tomates séchées  
Sauce crémeuse au vin blanc, fondue de poireaux saucisson vaudois

Assortiment de légumes du marché

Pommes de terre grelot rissolées à la fleur d'ail

-----

- Mousse au chocolat noir, oranges confites  
Coulis de framboises au basilic frais et fruit frais

819 340 1959

[www.chefpourvous.com](http://www.chefpourvous.com)  
[info@chefpourvous.com](mailto:info@chefpourvous.com)

349, rue principale ouest  
Magog (parc des Braves)

Saveurs & Créativité