



## MENU DÉGUSTATION

Bisque de homard de la Gaspésie

Gravlax maison, fait de saumon canadien, sauce aux fines herbes fraîches

Salade de gésiers de canard du Québec, aux agrumes

Tacos souples à la salade de crevettes nordique du Québec

Salade de patates grelot au bacon artisanal de la charcuterie La Jambonnière

Tataki de bison du Québec, vinaigrette au sésame grillé

**45\$ par personne**

## AJOUTS

Foie gras de canard au torchon, chutney maison aux pommes du Verger Rouge Pomme

**Prix sujet à changement**

Trio de fromages fins de la Fromagerie du Presbytère

**6\$ par personne/ 30gr  
12\$ par personne / 60 gr**

Accord mets et vins, informez-vous des possibilités

**Frais de déplacement à déterminer selon le nombre de personnes**  
**Frais de déplacement à déterminer pour les événements à l'extérieur de**  
**Drummondville**  
**Taxes en sus**

**TERROIR  
ET SAVEURS  
DU QUÉBEC**