MENU TABLE D'HÔTE

GOÛTEZ LOTBINIÈRE

En septembre, vivez une expérience gourmande, aux saveurs de Lotbinière

Resto Champêtre et chef à domicile • Élevage et production écologique
234, route 116, Saint-Agapit • 418 261-2226 • loietoquee.com •

Vendredi et samedi : Début du repas à 19 h (heure d'arrivée dès 18 h 30).
Ouvert pour les groupes de 8 personnes et plus les autres soirs.
Sur réservation (présélection des plats requise)
*Mode de paiement : chèque ou argent comptant. Facturation au nombre confirmé de convives.

TABLE D'HÔTE - APPORTEZ VOTRE VIN

MISE EN BOUCHE
Chausson de canard confit et compote de canneberge

ENTRÉE FROIDE
Verdurette des jardins du Domaine et vinaigrette au miel

POTAGE
Crème de pomme de terre et julienne de poireaux

PLAT PRINCIPAL
Ballotine de lapin, pommes sautées au beurre et jus d'orange au romarin frais

ou

Noisette de veau sur purée de brocoli au gouda cumin
et vin rouge au thym citronné

ou

Le Chef se dévoile (trio de viandes)

DESSERT
Mousse d'amandes, poire fraîche et caramel en coupe de meringue séchée

Un seul prix : 58 $ par personne (Taxes et pourboire en sus)

MENU COMPOSÉ À PARTIR DES PRODUITS DES ENTREPRISES SUIVANTES :

Domaine de l'Oie Toquée (234, route 116, Saint-Agapit) 418 261-2226
Bergerie l'Audace (Saint-Patrice-de-Beaurivage)
Cidrerie St-Antoine (101, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2375
Ferme Bovilla (Saint-Agapit)
Fromagerie Bergeron (3837, route Marie-Victorin, Saint-Antoine-de-Tilly) 418 886-2234
Kiosque des Grands Jardins (2087, route 269, Saint-Gilles) 418 888-4565
Le Canard Goulu (524, rang Bois Joly, Saint-Apollinaire) 418 881-2729
Miellerie Prince-Leclerc (239, rang Haut de la Paroisse, Saint-Agapit) 418 888-3323

Québec

PLAN DE DÉVELOPPEMENT DE LA ZONE AGRICOLE MRC DE LOTBINIÈRE

SADC LOTBINIÈRE