



## Menu Fête des Mères

*Blanc-manger au sirop d'érable du **Relais des Pins** et au rhum chic choc,  
compote de pommes et noix caramélisées*

### *Mise en bouche*

*Salade de concombre, céleri-rave et fenouil à la gelée de concombre de la **Ferme Guillaume Létourneau** et oseille fraîche de **Fines Herbes par Daniel**.*

*Boulette de chevreau à l'estragon farcie au Fromage **Le Paillason Des Fromages de l'Isle d'Orléans** et gelée de cidre de glace à la fraise et estragon de la **Cidrerie Verger Bilodeau**, fraises et pommes fraîches.*

*Tête fromagée maison de la **Ferme David Bélanger** et crème fouettée aux cornichons sûrs, fèves jaunes marinées de **Compliments de Belle-Maman**.*

### *Assiette au choix*

*2 œufs pochés, fines tranches de filet de porc mariné, cuit rosé et fumé maison sur pain de la **Boulangerie Blouin** et sauce hollandaise*

*Kaiser de la **Boulangerie Blouin** à la viande de boeuf cuit 24h, fromage **Blanc Bec** de la fromagerie **Les chèvres**, oignons caramélisées au vinaigre de framboises de la **Vinaigrerie du Capitaine Noël**, servi avec salade de choux de **Denis Thivierge, Maraîcher**.*

*Assiette classique comprenant 2 œufs (pochés ou brouillés), bacon et saucisses*

### *Dessert*

*Délice sucré de **Georges-Henri Pâtisserie Fine Orléanaise***

*Café, thé ou infusion*

*25.00\$ adulte - 12.95\$ enfant*